

# DRINKS.

## Bollinger Brut Rosé 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700775
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Bollinger
Marque	Bollinger
Type	Champagne Rosé
L'usage	refroidi à 10-12° C
Dégustation	Au nez et en bouche: arômes de groseilles, de cerises, de fraises et d'autres baies sauvages, avec un soupçon d'épices.
Détails	Assemblage à 62% de Pinot Noir, 24% de Chardonnay et 14% de Pinot Meunier avec un maximum de 6% de vin rouge
Fermeture de la bouteille	Bouchon



### Description

Bien que les origines de la Maison de Champagne Bollinger remontent à 1829, le Brut Rosé ne fait partie de la gamme que depuis 2008. Il se compose à 62% de Pinot Noir, à 24% de Chardonnay et à 14% de Pinot Meunier et ne contient que 5 à 6% de vin rouge, qui est responsable des arômes de petits fruits et des nuances roses. Dans la cave, le champagne rosé mûrit plus de deux fois plus longtemps que nécessaire. Celle-ci est entourée de plusieurs milliers de bouteilles et de barriques de plusieurs

décennies. Y travaillent non seulement Gilles Descôtes, maître d'hôtel, mais aussi l'un des derniers tonneliers de Champagne. La société possède sept vignobles qui s'étendent sur 170 hectares de terres, ce qui explique pourquoi seulement une petite proportion de raisins provenant des vignobles périphériques est achetée.