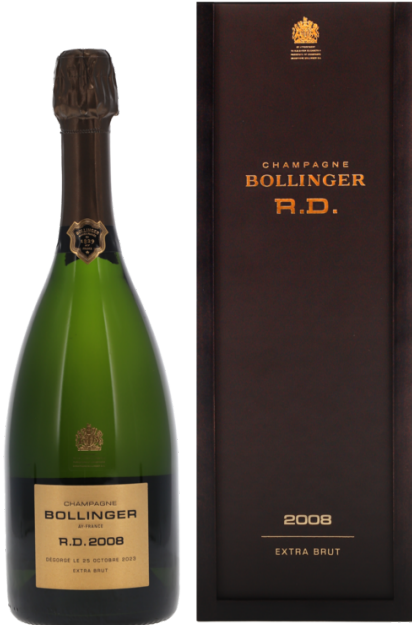


BOLLINGER R.D. EXTRA BRUT 2008 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Bollinger

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication

Le Bollinger Champagne R.D. extra brut 2008 a été élaboré à partir de 71% de pinot noir et de 29% de chardonnay. Les raisins de pinot noir proviennent principalement d'Aÿ et de Verzenay et les raisins de chardonnay du Mesnil-sur-Oger et de Cramant. La fermentation a lieu exclusivement en fûts de chêne. Le Bollinger R.D. est vendu quelques mois seulement après le dégorgement, avec un dosage très faible de 3 grammes par litre. Cela garantit la fraîcheur exceptionnelle du vin.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2037

349.00

(y compris la TVA)