

BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE BRUT CHAMPAGNE AC 12° 3L



3l

Fabricant

Bollinger

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication

Seul le premier pressage est utilisé pour le vin de base. Élevage en fûts de bois, maturation pendant au moins trois ans. La majeure partie de la cuvée spéciale est constituée de vins de réserve, dont certains vieillissent pendant cinq à quinze ans dans des magnums.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2030

Prix

Wine Spectator , 93 Points

Robert Parker , 92 Points

James Suckling , 93 Points

395.00

(y compris la TVA)