



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

BOLLINGER ROSÉ

PRODUCENT

Bollinger

DRUVA

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Champagne District

SMAKTYP

Friskt & Bärigt

ALKOHOLHALT

12 %

SOCKERHALT

7 g/l

VOLYM

750 ml

SORTIMENT

Ordinarie

ART.NR.

775501

PRIS

829:-



Bollinger Rosé är en kraftfull och elegant rosé champagne som med sin struktur och intensitet passar ypperligt till både aperitif och elegantare rätter.

Man använder 62 % Pinot Noir, 24 % Chardonnay och 14 % Pinot Meunier. Precis som Special Cuvée sker första jäsningen delvis på små gamla ekfat vilket ger den brödiga stilen. För att säkra kvalitet och kontinuitet av husstilen tillsätts över 50% reservevin som bidrar med mognad och komplexitet. En del av reservevinet kommer från Magnum flaskor som lagrats upp till 15 år. För att få intensitet och struktur tillsätts 5-6% rött vin, Pinot Noir från ett av de bättre vingårdslägena i Verzenay. Den andra jäsningen sker på flaska och därefter lagras vinet på sin jästfällning under tre till fyra år, mer än dubbelt så lång tid som appellationen kräver.

Bollinger Rosé är mångfaciterad och passar både som aperitif och till skaldjur eller till elegantare rätter av rött kött eller fågel, gärna med rödbetor som tillbehör.



Fruktsyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Nöt, Ost, Fågel