



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE BRUT ROSÉ

Producent :

Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Champagne
Type wijn: Mousseerende wijn
Alcoholgehalte: 12%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Pinot noir, chardonnay, pinot
meunier

Beschrijving:

Het ouderlijk huis van Champagne Bollinger situeert zich in Aÿ. Een klein dorp waar bijna alle tophuizen een vestiging hebben. Het is vooral Mme Bollinger die na de oorlog het Champagnehuis op de goede rails plaatste en de grondvesten bouwde voor het huidige succes. In het productieproces van Bollinger valt vooral de opvoeding op eiken vaten op. Deze Special Cuvée Rosé is een Brut non-millisé (een blend van diverse jaargangen). De druiven komen voor 85% van Grand en Premier Cru wijngaarden. De druivensamenstelling is klassiek nl pinot noir 62%, chardonnay 24 % en pinot Meunier 14%. Daar wordt nog eens een percentage reservewijn aan toegevoegd. De flessen rijpen 3 jaar sur lattes en na de 2de gisting op de fles wordt de Champagne gedegorgeerd. De dosage bedraagt 8-9 gr/lit. Om de rosé-kleur te verkrijgen wordt 8% rode wijn toegevoegd (alleen toegelaten in Champagne). Meer info op www.champagne-bollinger.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij exquize hapjes

Bewaartijd:

2-3 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE BRUT ROSÉ

Producent :

Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Champagne
Type wijn: Mousseerende wijn
Alcoholgehalte: 12%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Pinot noir, chardonnay, pinot
meunier

Beschrijving:

Het ouderlijk huis van Champagne Bollinger situeert zich in Aÿ. Een klein dorp waar bijna alle tophuizen een vestiging hebben. Het is vooral Mme Bollinger die na de oorlog het Champagnehuis op de goede rails plaatste en de grondvesten bouwde voor het huidige succes. In het productieproces van Bollinger valt vooral de opvoeding op eiken vaten op. Deze Special Cuvée Rosé is een Brut non-millisé (een blend van diverse jaargangen). De druiven komen voor 85% van Grand en Premier Cru wijngaarden. De druivensamenstelling is klassiek nl pinot noir 62%, chardonnay 24 % en pinot Meunier 14%. Daar wordt nog eens een percentage reservewijn aan toegevoegd. De flessen rijpen 3 jaar sur lattes en na de 2de gisting op de fles wordt de Champagne gedegorgeerd. De dosage bedraagt 8-9 gr/lit. Om de rosé-kleur te verkrijgen wordt 8% rode wijn toegevoegd (alleen toegelaten in Champagne). Meer info op www.champagne-bollinger.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij exquize hapjes

Bewaartijd:

2-3 jaar