

BOLLINGER ROSÉ 2006

L'EXPRESSION UNIQUE
DU MILLÉSIME 2006 PAR BOLLINGER



ÉLABORATION

Assemblage : 72% de Pinot Noir, 28% de Chardonnay.
Adjonction de 7% de vin rouge.
Seulement 9 crus, dont 84% de Grands crus et 16% de Premiers crus.
Fermentation exclusivement en tonneaux.

Maturation : plus de 10 ans.

Dosage : faible, 6 grammes par litre.

Un vin exceptionnel issu de l'exigence
de qualité de Champagne Bollinger.

SENSATIONS

À l'œil : une robe brillante rose saumoné.

Au nez : des arômes subtils qui s'ouvrent sur des notes chaudes de tabac, de chocolat, de moka et de torréfaction. Viennent ensuite des parfums de fleurs séchées, de pivoine, et en final des notes de fruits secs et compotés, notamment de coing.

Au palais : une rondeur qui renforce la densité du vin, des arômes de maturité, pâte de fruit et miel. Une très grande persistance en bouche, avec en finale une belle fraîcheur sur des notes d'orange sanguine et d'écorce de mandarine.

HISTOIRE

2006 a inspiré au Chef de Cave une cuvée unique, capable d'exprimer pleinement la personnalité de ce millésime. La belle récolte 2006 a permis d'élaborer un vin rouge exceptionnel, un des grands savoir-faire de la Maison, symbole de son expertise en matière de Pinot Noir. N'ayant pas son équivalent en blanc, Bollinger Rosé 2006 devient la toute première édition limitée dédiée à une cuvée rosée chez Champagne Bollinger.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Servir frais et ouvrir avec précaution. Contient des sulfites. 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION