

Jacques Bolland

Champagne Brut Blanc de Noirs



Informazioni

Descrizione: Champagne Jacques Bolland Cuvee Brut Blanc de Noirs bt. cl.75x6

Uve: Pinot nero 100%

regione: Francia

Provenienza: La Maison Jacques Bolland produce Champagne nel cuore della Cote de Bar, nel dipartimento dell'Aube, su terreni calcarei e sottosuoli con fossili minerali dell'era Kimmerigiana.

Grado Alcolico: 12 % vol

Caratteristiche: Colore giallo che vira verso l'oro, con una schiuma cremosa e delle bollicine fini e persistenti. Al naso spiccano sentori di frutta secca pane tostato e note citrine che ne accentuano la mineralità al palato, con una nota acidula che lo rende vivo e molto piacevole.

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C

Colore.: 57

Descrizione prodotto: Prodotto integralmente da uve Pinot Noir, da vigneti di circa 35 anni di età, situati ad un altitudine di 178 mt slm, nella piccola Neuville sur Seine

Tipo: 56

Zona produzione: Bar-sur-Aube

Tipo Spumante: 10

Altre informazioni: certificata Terra Vitis