CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Bollinger PN VZ15



Stats

Produsent:	Bollinger
Land:	Frankrike
Område:	Champagne
Druetyper:	100% Pinot Noir
EPD:	5622923
VP nr:	12170101
Vecturanr:	155904
Volum:	75 cl

Analyse

Alkohol:	12%
Syre:	5,7 g/l
Sukker:	8,7 g/l
Fylde:	
Sødme:	
Friskhet:	

Produsent

Champagne Bollinger – Er fremfor alt historien om en familie! De holder til i den lille pittoreske Grand Cru byen Aÿ og er en av de siste Champagne husene som fortsatt er, og har vært, selvstendig familiehus og eiet siden grunnleggelsen i 1829. Champagne Bollinger er også den eldste offisielle leverandøren til det Engelske kongehuset. Allerede i 1884 fikk huset «Royal Warrant» og har siden den gang hatt sterke Britiske bånd. Bollinger er en av de få som fortsatt bruker eikelagring for sine suverene viner, og dette er en praksis som nesten helt har forsvunnet fra Champagne regionen i dag. Noe som også er unikt er at Champagne Bollinger eier mer enn 164 hektar med vinmarker, noe som gjør at de dekker over 60% av deres totale drue forbruk, hvorav 83% er Grand Cru og Premier Cru. Fermentering på fat og lagring på magnum flasker med naturkork før ”disgorgement” fjerning av bunnfall er en selvfølge hos Bollinger. Magnum med Reserve viner er nøkkelen i Special Cuvée! Ryggraden hos Bollinger ligger også i Pinot Noir-druen.

https://www.champagne-bollinger.com/

Karakteristikk

Ny champagne med hovedopprinnelse fra Verzenay og lagd på druen Pinot Noir med base år 2015.
Åpner med aromaer av kirsebær, tørket frukt og fiken. Utvikler seg mot gjærbakst og pære.
I munnen kommer smaker av aprikos og pære frem sammen med hint av hasselnøtt.
Passer godt til modne oster, retter av lyst kjøtt eller alene i glasset som en aperitiff eller som en avslutning på ett godt måltid.