CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Bollinger R.D.

Stats

Produsent:	Bollinger
Land:	Frankrike
Område:	Champagne
Druetyper:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
EPD:	604348
VP nr:	3488501
Vecturanr:	103066
Volum:	75 cl

Analyse

Alkohol:	12%
Syre:	3.9 g/l
Sukker:	3-4 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

Lys gyllen farge. Intens duft med hint av moden frukt og diskrete aromaer av honning, toast, kakao, stjerneanis og muskat. Fruktig smak med hint av plomme, epler og aprikos. Fyldig, kraftig og velbalansert. Aromatisk kompleksitet og en mineralsk avslutning med hint av sitron og noe bitterhet. Anbefalt til risotto med trøffel eller sopp, andefilet, viltkjøtt og ost, spesielt av typen gammel Comté eller sveitsisk Gruyére.