

Bollinger Spécial Cuvée

Stats

Produsent: Bollinger
Land: Frankrike
Område: Champagne
Druetyper: 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier inkl. 5-6% rodvin
EPD: 519702
VP nr: 87901
Vecturanr: 103014
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 12%
Syre: 4.5 g/l
Sukker: 9.3 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

Gyllen strågul farge. Duft av moden frukt og krydrede aromaer. Kraftig smak av moden frukt i retning pære og eple samt hint av valnøtter. Vinen har stor modenhet, rundhet, fylde, kompleksitet og meget lang ettersmak. Lagres minimum 3 år på bunnfallet. Anbefales til hummer, krabbe, østers, grillet fisk, sushi/sashimi, kalv, hvitt kjøtt/kylling, asparges med hollandaise, sopp, oster som brie, chaource og boursalt samt desserter basert på frukt/bær.