

Bollinger Special Cuvée Brut

Omschrijving

Helder, lichtgeel van kleur met gouden kern. Een weelderige geur, gerijpt, complex, rijk van smaak met hinten van toast en champignons. Bollinger staat tevens bekend om de zeer mooie, verfijnde mousse. Een karaktervolle champagne met veel elegantie.

Druivensoort(en)

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay en 15% Pinot Meunier.

Vinificatie

De Special Cuvée is een unieke creatie en vormt het vlaggenschip van het huis. Jaar na jaar is de Special Cuvée constant van smaak in de kenmerkende, krachtige Bollinger stijl. Meer dan 65% van de druiven zijn afkomstig van eigen wijngaarden, louter Premier- en Grand Cru. Door de lange rijping van minimaal 36 maanden in Bollinger's eigen kelders (zo'n vijf kilometer) en door toevoeging aan de blend van 'vin de reserve', ontstaat de hoge en verfijnde kwaliteit.

Ligging

Het Champagnegebied is een uitgestrekt gebied rondom Reims. Het wijngebied, in de prehistorie een binnenzee, wordt gekarakteriseerd door een speciale kalkbodem die bestaat uit fossielen van zeedieren die toen in deze binnenzee leefden. Door de noordelijke ligging van het gebied worden de Champagnes altijd getypeerd door een zekere frisheid.

Spijsadvies

Combineer hem met alle vissoorten en in het bijzonder sushi en sashimi. Daarnaast heerlijk bij garnalen, rivierkreeft of kreeft. Liever vlees? Kies dan voor gevogelte of wit vlees. Ook bijzonder goed te combineren met Parmezaanse kaas en gezouten ham.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	80030800
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	12
Streek:	Champagne
Appellatie:	AC Champagne
Wijnhuis:	Champagne Bollinger

