



Bollinger Champagne Special Cuvée

Special Cuvée er en af de mest magtfulde Champagner der findes. En ikonisk og velsmagende Champagne, den bedste i sin klasse, der altid får international ros.

Decanter	96	ud af	100 Point
Tyson Stelzer	96	ud af	100 Point
Wine Spectator	94	ud af	100 Point

Anbefalet til

Kalv, Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk, Fisk (hvid), Sommerretter, Meditationsvin, Aperitif



Champagne



Pinot Noir



Champagne



0

Champagne Bollinger

Til trods for sit navn er Special Cuvée Bollingers entry-level champagne. Dog må man ikke lade sig snyde, da der er tale om en kvalitetschampagne i verdensklasse. Special Cuvée er lavet på 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier, og 8 ud af 10 druer i denne champagne stammer fra Grand Cru og 1. Cru-marker i Champagne. Vinen gæres på gamle egetræsfade, hvilket fremmer kompleksiteten og strukturen i vinen. Bollingers Special Cuvée gennemgår 30 måneders flaskelagring på magnumflasker forud for decorgering. Herefter aftappes vinen på almindelige 75 cl. flasker. I denne proces har Bollinger lanceret en ny champagneflaske til deres Special Cuvée. Flasken er lavet med inspiration fra en Champagneflaske fra 1846, som blev fundet ved en tilfældighed i deres historiske kældre i Aÿ. Flaskehalsen er betydelig mindre end på de fleste andre champagneflasker, hvilket gør udviklingen af champagne mere harmonisk og velegnet til lagring. Den nye flaske skal ses som endnu en kvalitetsoptimering fra Bollingers side. Smagen er rig og kødfu

Informationer

Varenummer	45601500
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Champagne Bollinger
Region	Champagne
Druesammensætning	60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier (80% stammer fra Grand Cru og 1. Cru-marker)
Lagring	Min. 30 måneders flaskelagring