Wijnfiche

Bollinger - Special Cuvée - Brut | Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) —

Domein

Bollinger

Bollinger is een buitenstaander in Champagne. In de eerste plaats omdat bijna geen zelfstandige familiebedrijven meer onder Les Grandes Marques zijn. In de tweede plaats omdat ze vanwege eigen wijngaardbezit van 144 ha, louter premiers en grand crus, in hoge mate een onafhankelijke plaats ten opzichte van de druivenleveranciers inneemt. De productie komt voor 70 procent van druiven uit eigen wijngaarden. Maar Bollinger is thans vooral een buitenstaander omdat het als één van de laatste klassiek en traditioneel werkt. Dit betekent onder andere dat de wijnen de eerste gisting doormaken op kleine eikenhouten vaten in plaats van in grote inox tanks. Het betekent ook dat de tweede gisting van de millésimé wijnen op flessen met echte kurken gebeurt en niet op flessen die zijn afgesloten met een kroonkurk. En het betekent dat er omwille van het assembleren van de cuvées een grote verscheidenheid aan vins de réserve worden bewaard. Deze reservewijnen , tot 1928 toe, worden bewaard op magnums.

Vinificatie

Deze Champagne is het resultaat van een selectieve assemblage van reservewijnen die gedurende 5 tot 15 jaar gerijpt hebben. De Bollinger Special Cuvée rijpt voor meer dan 2 jaar op de gistcellen alvorens de finale dosage van 7-8 gram per liter wordt toegediend.

Smaak

In het glas zien we een champagne met zeer fijne bubbel en een goudgele kleur (door hoge percentage aan blauwe druivenrassen in de blend). De neus geeft een aromatische complexiteit van rijp fruit, pittige kruiden, geroosterde appels en perzik. De smaakpapillen worden dan weer geprikkeld door de levendige zuren, peer, brioche, kruiden en walnoten.

Gerechten

Vis - Zalm | Sint Jacobsschelp | Vis - Oesters | Sushi | Roerei met zalm | Zalm - gerookt | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (60%), Chardonnay (25%), Pinot Meunier (15%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): +1-2

Serveertemperatuur: 8 °C

