Wijnfiche

Bollinger - Special Cuvée - Brut Rosé | 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 wordt gemaakt volgens de methode traditionelle. Enkel en alleen in de champagne regio is het toegelaten om rosé wijn te maken door rode wijn bij de witte wijn te voegen. Hierna ligt de wijn meer dan 4 maanden in de kelder alvorens te worden gedegorgeerd en op de markt gebracht te worden.

Smaak

De aroma's die we gaan terug vinden in deze champagne zijn rode bes, kers en wilde aardbei, gevolgd door een lichte kruidigheid. De smaak is een subtiele combinatie van structuur, lengte en levendigheid, met een tannine-afwerking als gevolg van de toevoeging van rode wijn en een afdronk van wilde bessen. De bubbels vormen een mooi en fijn gordijn van pareltjes.

Gerechten

Dessert - rode vruchten | Kreeft | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (62%), Chardonnay (24%), Pinot Meunier (14%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): +2-3

Serveertemperatuur: 10-12 °C

