Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation. Dosage : modéré, 7 à 8 grammes par litre.

Dégustation

À l'œil : une robe dorée, signe distinctif des cépages noirs ; une bulle très fine.
Au nez : une très belle complexité aromatique ; des arômes de fruits mûrs et d'épices; des notes de pomme rôtie, de compote et de pêche.Au palais : une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité ; une bulle fine comme du velours; des arômes de poire, de brioche et d'épices, des notes de noix fraîche

Mets adaptées

Saumon | Coquilles St. Jacques | Huîtres | Sushi | Oeuf brouillé avec du saumon | Saumon - fumé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Noir (60%), Chardonnay (25%), Pinot Meunier (15%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +1-2
Servir à: 8 °C

