



Bollinger Champagne Special Cuvée Magnum

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.

Jyllands Posten	6	ud af	6	Stjerner
Tyson Stelzer - The Champagne Guide	96	ud af	100	Point
Wine Spectator	94	ud af	100	Point

Anbefalet til

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



Champagne



Pinot Noir



Frankrig



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 kødf

Informationer

Varenummer 45603500

Flaskestørrelse Magnum 150 cl

Leveres i Karton 3 stk.

Producent Champagne Bollinger

Region Champagne

Druesammensætning 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier (80% stammer fra Grand Cru og 1. Cru-marker)