



Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

La Special Cuvée Brut lascia al palato un aroma di frutta a nocciolo e le tipiche note di brioche e lievito. Struttura fine e vellutata.

Produttore	Champagne Bollinger
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	4 anni
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001033
Adatto a	Pollame, Sushi, Pesce, Aperitivi



Vinificazione

I vini base vengono affinati in parte in rovere e in parte in vasche d'acciaio.

Terroir

Poiché lo Champagne Bollinger possiede crus in quasi tutte le denominazioni, essi beneficiano di diversi terreni calcarei ricchi di minerali.

Storia





La presenza della famiglia Bollinger nel terroir della Champagne può essere fatta risalire al XVII secolo attraverso la linea de Villermont, che già possedeva i vigneti di Aÿ e Cuis. Fu quindi naturale che Jacques Bollinger e Athanase de Villermont fondassero la loro azienda ad Aÿ nel 1829. Per poter controllare la qualità delle uve, Bollinger aggiunse alla sua tenuta eccellenti appezzamenti di vigneto nel corso delle generazioni. Dopo la morte prematura di Jacques Bollinger nel 1941, sua moglie Lily ha continuato il lavoro di una vita. Per più di 30 anni ha guidato Bollinger con mano saggia, diventando così una figura simbolica per la casa ma anche per l'intera regione.

