



ARVID NORDQUIST

Frankrike

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

PRODUCENT: [Bollinger](#)
DRUVA: Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay
LAND: Frankrike
DISTRIKT: Champagne District

ALKOHOLHALT: 12%
VOLYM: 750 ml

ART.NR.: 6801
PRIS EXKL. MOMS: 500:-
FL/KRT: 6



Bollinger Special Cuvée Brut har en stor mogen doft med karaktär av bakat bröd, choklad och mogna höstäpplen. Torr och mycket smakrik med inslag av rostat bröd och lång fin eftersmak.

Endast gamla ekfat används (fem år eller äldre) för att garantera att inga tanniner eller ekdofter påverkar vinet och för att säkra kvalitet och kontinuitet av husstilen tillsätts ca 55 % vin från tidigare skördeår, varav 10% av "reservevin" som lagrats på magnum upp till 15 år. Detta är unikt för Bollinger! Den andra jäsningen sker på flaska och därefter lagras vinet på sin jästfällning under tre år.

Bollinger Special Cuvée Brut finns även som:

6810, Bollinger Special Cuvée Brut halvflaska, 375 ml, 210 kr

6802, Bollinger Special Cuvée Brut magnum, 1500 ml, 810 kr

20391, Bollinger Special Cuvée Brut Jeroboam, 3000 ml, 2359 kr

20392, Bollinger Special Cuvée Brut Methusalem, 6000 ml, 4580 kr

20393, Bollinger Special Cuvée Brut Salamanazar, 9000 ml, 7950kr

32189, Bollinger Special Cuvée Brut Balthazar, 12000 ml, 10430 kr

28070, Bollinger Special Cuvée Brut Nebuchadnezzar, 15000 ml, 14760 kr

Fruktsyra



Sötma



Fyllighet



Passar till

Aperitif, Ost, Fisk, Fågel, Skaldjur

Om Bollinger

Bollinger har en kraftfull, komplex och mogen stil som beror på ett flertal orsaker. Den första

är att alla champagner är alltid dominerade av Pinot Noir, och för att få de bästa druvorna äger Bollinger 165 hektar vingårdar med bästa grand cru- och premier cru-lägen. Huset kan ta 60 % av sitt behov från egna vingårdar. I sin ägo har de även de enda enda två pre-phyloxera-vingårdarna i Champagne: Clos Saint-Jacques och Chaudes Terres, som endast består av oypade vinstockar. Från dessa unika vingårdar kommer det prestigefyllda vinet Vieilles Vignes Françaises, som endast görs i mycket små och unika upplagor.

Vinets första jäsning sker alltid på små gamla ekfat som är 4-50 år gamla, vid framställning av årgångschampagner används endast ekfat. Dessa fat är så viktiga för huset att de har Champagnes enda tunnbindare. Ekfatsjäsningen är viktig då den skapar en efterfrågad mikrooxidation och är en bidragande orsak till Bollingers kraftfulla, komplexa och mogna stil, en metod som är mycket tids- och kostnadskrävande, men helt nödvändigt för stilen.

Vid tillverkningen används ofta en stor andel reservevin som är upp till 15 år gamla, bland annat i den unika blenden för husets non-vintage champagner, Bollinger Special Cuvée och Bollinger Rosé. Här används en blandning av olika basviner. I sin källare, som är över fem kilometer lång, har Bollinger ett lager på drygt 700 000 magnumflaskor, något de är ensamma om. Dessa lagras årgång för årgång, vingårdsläge för vingårdsläge samt druva för druva. Det ger Bollinger tillgång till ett mycket stort antal smakprofiler som de kan använda när de skapar sin huschampagne.

Till sist så lagras vinerna mycket lång tid på sin jästfällning, mellan tre och nio år beroende på om champagnen är årgångsbetecknad eller inte. Det är bland annat denna långa lagring som ger bubblorna den mjuka, krämiga texturen och vinet den fylliga, komplexa och kraftfulla unika stilen. Alla årgångsviner försluts med naturkork under andra jäsningen vilket även innebär att både degorgeringen – då man tar bort jästsedimenten – och proceduren när man efter avslutad lagring skakar ner jästfällningen mot korken (remuage) sker för hand.

För Bollinger, som är extremt beroende av kvaliteten på druvorna som naturen ger, är det självklart att arbeta på ett hållbart sätt. Bollinger är det första champagnehuset som uppfyllt kriterierna för de två ekologiska certifieringarna *High Environmental Value* och *Sustainable Viticulture in Champagne*.

[Besök Bollingers hemsida](#)