



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

BOLLINGER R.D. 2007

PRODUCENT

Bollinger

DRUVA

Pinot Noir, Chardonnay

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Champagne District

SMAKTYP

Friska & fruktiga

ÅR

2007

ALKOHOLHALT

12 %

SOCKERHALT

3-4 g/l

VOLYM

750 ml



Bollinger R.D är Bollingers mytomspunna Champagne som bara tillverkas av de absolut bästa årgångarna. Vinet är ett resultat av Madame Bollingers stora visioner om ett stort vin med aromer som förstärks av exceptionellt lång lagring. Namnet R.D. kommer från "Récemment Dégorgé, alltså nydegorgerad. Vinet degoreras löpande och det kan skilja några års lagring mellan de första och sista flaskorna av en årgång.

Druvsammansättningen är 70 % Pinot Noir och 30 % Chardonnay. Den första jäsningen sker på små ekfat, vilket ökar den aromatiska komplexiteten och åldringskapaciteten. Druvorna kommer från 14 olika cru-lägen, majoriteten grand cru. Varje enskild cru och druvsort jäser för sig under den första jäsningen. Vid den andra jäsningen försluts vinet med naturkork och får ligga på sin jäst i minst nio år innan degorering. Det är mer än tre gånger så lång tid än vad appellationen kräver men tiden ger vinet den komplexitet som gör den till ett eftertraktat vin bland champagneälskare.

Remuage och degorering sker, i sann Bollingeranda, för hand och dosagen är mycket låg, då detta är en extra brut, endast 3-4 g/l.

Bollinger R.D. 2007 har en doft av mogna röda höstäpplen, kvitten och diskret honungston som följs av aromer av rostade hasselnötter, choklad, stjärnanis och muskot. Det är en kraftfull, smakrik och fyllig champagne med mognad, mineralitet och en hög aptitretande syra som ger en exceptionell längd och elegans.

Skörden 2007 var en av de tidigaste på ett århundrade i Champagne och druvorna höll exceptionell kvalitet. För Bollinger R.D. 2007 är kontrasten mellan intensiteten av de kryddiga aromerna, tonerna av frukt, brioche och honung tillsammans med champagnens fräschör signifikant. Doften är komplex med toner av honung och brioche följt av kryddiga toner av ingefära och kummin för att sedan gå över till toner av mirabellplommon, torkat aprikos och hasselnötter. Smaken är livfull och ren med toner av gula plommon, valnötter och anis och avslutas med en tydlig fräschör.

För Bollinger R.D. 2007 har saffran valts ut av champagnehuset som den perfekta kombinationen, servera därför gärna champagnen till havskräftor med saffrans vinägrett, hälleflundra med krispig saffranställe eller kyckling med saffran- och ingefärasås.



Frukttsyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Fågel, Vilt