



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, MAGNUM

PRODUCENT

Bollinger

DRUVA

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

LAND

Frankrike

DISTRIKT

Champagne District

ALKOHOLHALT

12 %

SOCKERHALT

7 g/l

VOLYM

1500 ml

SORTIMENT

Ordinarie

ART.NR.

741806

PRIS

1499:-



Bollinger Special Cuvée Brut ska varje år leverera den höga standard som förväntas av champagneälskare världen över. Med fokus på Pinot Noir används endast de bästa druvorna som kommer till 85 % från Grand Cru och Premiere Cru lägen. Man använder 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay och 15 % Pinot Meunier.

Första jäsningsen sker delvis på små gamla ekfat vilket ger den brödiga stilen. För att säkra kvalitet och kontinuitet av husstilen tillsätts över 50% reservevin som bidrar med mognad och komplexitet. En del av reservevinet kommer från Magnumflaskor som lagrats upp till 15 år. Bollinger har över 800 000 magnumflaskor i sin källare och detta är helt unikt i Champagne! Den andra jäsningsen sker på flaska och därefter lagras vinet på sin jästfällning under tre till fyra år, mer än dubbelt så lång tid som appellationen kräver. Allt detta tillsammans med familjen Bollingers gedigna hantverk skapar den kraftfulla, komplexa och mogna stilen. Något som vi svenskar verkar älska då vi dricker mest Bollinger per capita i världen!



Fruktysyra



Sötma



Fyllighet

PASSAR TILL

Aperitif, Fisk, Fågel, Skaldjur