



BOLLINGER R.D. CHAMPAGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco/Champagne

Varietades: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay. 14 Crus: 91% Grands crus y 9% Premiers crus. Uso exclusivo de la cuvée. Fermentación íntegramente en barrica de roble. En Bollinger, solo las cosechas de muy alta calidad se convierten en Vitage.

Alcohol: 12,0%

Maduración: Una maduración muy larga, más de cuatro veces más larga del tiempo requerido por la denominación.

Degüelle reciente: Bollinger R.D. es liberado solo unos meses después de su degüelle. Este reciente degüelle garantiza la notable frescura del vino.

Dosage: Muy bajo: "Extra Brut" , 3 gramos por litro.

Capacidad de Guarda: 30 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intensos destellos de oro.



Complejo en nariz con aromas de miel y brioche. A esto le sigue una gran cantidad de especias (jengibre, comino, alcaravea y más), antes de evolucionar hacia notas de ciruela mirabel, albaricoque seco y avellana fresca.



Una apertura viva y limpia que revela notas de ciruela blanca, nuez y anís. Su frescura es hermosa y su tensión increíble.



Maridajes a base de azafrán. Langostinos con vinagreta de azafrán - Filete de fletán en costra de azafrán - Pollo Bresse con salsa de azafrán y jengibre.

A mediados de la década de 1960, mientras la mayoría de las casas de champán desarrollaban botellas de formas inusuales, Bollinger decidió concentrarse en su sabor característico. Aunque las añadas antiguas no estaban de moda en 1967, Madame Bollinger se mostró audaz como siempre. Fiel a su espíritu pionero, tuvo la atrevida idea de comercializar la cosecha de 1952 que recientemente había sido degüelle y dosificada como Extra Brut.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

La Bodega

La historia comenzó con Athanase de Villermont, el hijo de una familia noble que heredó una extensa propiedad de su familia en el área de Aÿ. Previó el extraordinario potencial de los vinos de Champagne, pero como aristócrata se le prohibió involucrarse en el comercio. Luego conoció a Joseph Bollinger, un alemán que había viajado mucho para aprender sobre el comercio del vino de Champagne, y Paul Renaudin, un hombre local que estaba fascinado por el mundo del vino. La firma Renaudin-Bollinger & Cie fue fundada el 6 de febrero de 1829.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com