



BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco/Champagne

Varietades: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier. Más del 85% de los Grands y Premiers Crus. Uso exclusivo de la cuvée. La mayoría de los vinos de reserva, parte de los cuales han sido envejecidos en magnum durante 5 a 15 años.

Alcohol: 12,0%





Maduración: más del doble del tiempo requerido por la denominación.

Dosage: moderado, de 7 a 8 gramos por litro.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Un color dorado, característico de las variedades de uva negra; burbujas muy finas.
-  En nariz una hermosa complejidad aromática; aromas de fruta madura y especiados; toques de manzanas asadas, compota de manzana y melocotones.
-  Al paladar: una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad; burbujas como terciopelo; aromas de pera, brioche y especiados, notas de nuez fresca.
-  Cualquier pescado, especialmente sushi y sashimi.
Mariscos: camarones, langostinos, cigalas, bogavante a la plancha. Aves y carnes blancas. Parmesano, buen jamón curado.

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