FICHE TECHNIQUE

Version 30/10/2026 03:31

BOLLINGER (AY)

Bollinger, Special Cuvee Gift Box



Référence	**990266**
EAN	**3052853075909**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Champagne Bollinger

Champagne Bollinger werd in 1829 opgericht in Aÿ, in het hart van de Champagne, en behoort tot de meest prestigieuze familiehuizen van de regio. Het huis is nog steeds onafhankelijk en staat bekend om zijn uitgesproken voorkeur voor Pinot Noir, die een belangrijke rol speelt in de krachtige, complexe en gastronomische stijl van Bollinger. Het wijnhuis bezit een aanzienlijk deel van zijn eigen wijngaarden, waaronder uitzonderlijke percelen in Grand Cru- en Premier Cru-gemeenten. Traditionele vinificatiemethoden, het gebruik van eikenhouten vaten en een langdurige rijping op de gisten vormen belangrijke pijlers van de huisstijl. Ook de indrukwekkende collectie reservewijnen, waarvan een deel in magnumflessen wordt bewaard, draagt bij aan de herkenbare diepgang en verfijning van de champagnes. Bollinger combineert een grote trouw aan zijn eigen stijl met een nauwgezette selectie van druiven en basiswijnen.

Bollinger Special Cuvée

Bollinger Special Cuvée is de emblematische brut champagne van het huis, samengesteld uit ongeveer 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay en 15% Meunier, afkomstig uit meer dan 85% Grand Cru- en Premier Cru-wijngaarden. De assemblage bevat een uitzonderlijk hoog aandeel reservewijnen, waarvan sommige meer dan vijftien jaar oud zijn. Een deel van de basiswijnen wordt vergist in kleine eikenhouten vaten, wat bijdraagt aan de rijke structuur en aromatische complexiteit. Vervolgens rijpt de champagne minstens drie jaar op zijn gisten, aanzienlijk langer dan de wettelijke minimumduur. In de neus komen aroma's van rijpe appel, peer en perzik naar voren, aangevuld met geroosterde noten, brioche en fijne kruidige nuances. In de mond is Special Cuvée vol en verfijnd, met een romige pareling, een mooie concentratie en levendige zuren die voor frisheid en evenwicht zorgen. De lange, complexe afdronk verenigt rijp fruit, subtiele toasttonen en een elegante mineraliteit. Een bijzonder veelzijdige champagne die zowel als aperitief als aan tafel schittert, onder meer bij oesters, coquilles, kreeft, gebakken vis, gevogelte en gerijpte kazen.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Bulles**
Couleur	**Blanc**
Producteur	**Bollinger**
Pays	**France**

Région	**Champagne**
Appellation	**AOP Champagne**
Cépage(s)	**pinot noir, chardonnay, pinot meunier**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**0,750**
Potentiel de garde	**2-5 Ans**
Mets	**Apéritif, Préparations fumées, Crustacés et coquillages**