Bollinger 2008 „ R.D. ” Extra brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Kód produktu	CHAM0052

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 65-70% Pinot Noir a 30-35% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut extra

Zkratka R.D. u tohoto šampaňského znamená récemment dégorgé - nedávno odkalené, což představuje unikátní styl a jedinečný styl v oblasti Champagne. Povahou a poměrem odrůd se jedná o Grande Année, které ale strávilo delší dobu zráním ve sklepeních Bollingeru. Konkrétně se jedná o minimálně 8 let, ale může to být až 25 let. Toto pomalé zrání tak ve víně pomohlo rozvinout aromatickou jemnost a komplexitu vína, která je velmi oblíbená mezi milovníky velkých vín. Metoda R.D. dále u vína garantuje svěžest a živost i u takto vyzrálého vína. Tato životnost ještě vylepší aromatický potenciál. Je doporučené pít toto šampaňské zhruba jeden rok po degoržaci, jejíž doba je uvedena na černé etiketě na lahvi.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned na cestě - objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Bollinger 2008 „ R.D. ” Extra brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Díky propojení s rodinou větví Villermontů sahá historie rodiny Bollinger v oblasti Champagne do 17. století. V této době už tato rodina vlastnila vinice v Aÿ a Cuis. V roce 1829 došlo v historickém městě Aÿ Atanasem de Villermont a Jacquesem Bollingerem k založení šampaňského domu. Již od počátku nebyla tato firma pouze výrobcem šampaňského, ale zároveň i pěstitelem vinné révy na nejlepších vinicích. S rostoucími požadavky na velké množství kvalitních hroznů následovalo zakoupení dalších vinic. Ve vlastnictví Bollingeru tak skončily některé z vybraných „cru“ v Louvois, Bouzy, Tauxiéres, Verzenay, Grauves, Bisseuil, Champvoisy, Passy-Grigny. Jako zatím poslední byly zakoupeny pozemky ve Vertus a Epernay. Tato expanze a získání celosvětové reputace bylo zákonitě spojeno s modernizací a rozšiřováním výroby. Od roku 1918 tak zakladatelův vnuk Jacques Bollinger postavil nové budovy a rozšířil sklepy. Jeho úsilí však bylo ukončeno předčasnou smrtí v roce 1941. Pokračování tak spočinulo na bedrech jeho ženy Lily, která se tohoto úkolu chopila s obrovským odhodláním a úsilím. Dokázala v programu svého zesnulého muže pokračovat nejen během těžkého válečného období, ale také v dalších třiceti letech a stala se tak legendou nejen v rodině Bollingerů, ale i v celé oblasti Champagne. Společnost zůstává nadále nezávislou a její firemní know-how je předáváno z generace na generaci. Od roku 1994 je firma řízena Ghislainem de Montgolfierem, což je zakladatelův pra-pravnuk. V současnosti Bollinger obhospodařuje 151 hektarů vinic, nacházejících se v klasifikaci grand cru nebo premier cru. Díky tomuto množství je Bollinger jedním z mála domů, který dokáže své požadavky na hrozny ze 70 % uspokojit svojí vlastní produkcí. Na vinicích dominuje Pinot noir, který je zároveň dominantním ve vyráběných směsích a určuje tak styl a charakter Bollingeru. Dále se zde pěstuje Chardonnay a Meunier. Při lisování hroznů si Bollinger ponechává pouze šťávy z prvního lisování, tzv. cuvée. Výsledky druhého lisování, tzv. taille jsou odprodány. Výjimkou tvoří taille z Chardonnay, které je v případě velmi dobrého ročníku uchováno. První fermentace probíhá oddělené pro jednotlivé crus a odrůdy. V průměrných nebo špatných ročnících, kdy je víno křehké a je potřeba mít nad fermentací lepší kontrolu, většina vín kvasí v malých nerezových tancích s kontrolovanou teplotou. Naproti tomu při dobré nebo výborné sklizni se k tomuto účelu používají dubové nádoby o obsahu 205, 225 a 400 litrů. Tyto nádoby jsou již dostatečně staré, aby víno neovlivnily dubovým aroma či taniny a zůstalo pouze přírodní aroma a chutě vína. Jako málokterý producent šampaňského produkuje Bollinger pouze dvě rozdílné směsi: Special Cuvée a Grande Année. První z nich je klasickou verzí šampaňského nejvyšší kvality vyráběné z variací hroznů, převážně Pinotu noir (okolo 60 %). Naproti tomu směs Grand Année se vyrábí pouze ve velmi dobrých ročnících z Pinotu noir (65-70 %) a Chardonnay. Nejvyšší verzí šampaňského je pak Bollinger R.D. (recently disgorged = nedávno degoržované), což je Grand Année, které prochází mnohem delším zráním v místních sklepeních. Tato prodloužená doba na kalech se pohybuje mezi 8 -25 roky. Grand Année se vyrábí také ve verzi Rosé, vznikající přidáním červeného vína z vinice Cote aux Enfants, čímž šampaňské získá tělnatost a ovocnost. Posledním Bollingerem produkovaných šampaňským je Vignes à la Française, což je čistý Pinot noir vyráběný ve starých dubových nádobách z hroznů pocházejících ze třech jedinečných parcel v okolí Aÿ a Bouzy, jejichž keře jako zázrakem unikly zkáze, při které phylloxera zničila všechny vinice v oblasti Champagne.

Hlavní parametry

Značka	Bollinger
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	cuvée Prestige
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2008
Zrání	8 roků, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek, sběratelská výzva
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev, Luxusní
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Champagne Bollinger, 20 Boulevard Maréchal de Lattre, 51160 Ay, Francie