Bollinger „ Special cuvée ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne





Kód produktu	CHAM0035

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Vallée de la Marne - brut

Toto Special Cuvée je čistým vyjádřením stylu Bollinger. Všechny zkušenosti tohoto šampaňského domu jsou každoročně vkládány do vytvoření této směsi, která vždy vykazuje kvalitu, komplexní aroma a unikátní vyvážení těla, síly a finesy. Hrozny pro výrobu tohoto vína pocházejí z 80% z vinic Grand či Premier Cru a tvoří je z největší části Pinot Noir (v průměru 60%), dále Chardonnay (25%) a směs doplňuje Pinot Meunier. Primární fermentace probíhá převážně v tancích. Aby byly zachovány charakteristické znaky tohoto šampaňského, přidává se do něj 5-10% reserve vín, která zrála po dobu 5-15 let v magnum lahvích a dotvoří tak výslednou směs. Toto víno dále zraje ve sklepeních alespoň tři roky. Výsledné víno se opírá o citrusové, minerální a kvasinkové nuance. V ústech se rozvine, zobrazuje hloubku a délku s příjemnou dochutí po lískových oříšcích.

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

Bollinger „ Special cuvée ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Special Cuvée je vytvořeno z hroznů pocházejících z 80 % procent z parcel klasifikace Grand Cru a Premier Cru. První kvašení části hroznů probíhá v dubových sudech a aby zůstaly zachovány veškeré charakteristické znaky a čistý styl vína, přidává se 5-10 % rezervních vín (často i víc). Nabízí aroma exotických plodů se silnými minerálními podtóny a skvěle vyváženou chuť. Poté, co ho necháte rozvinout v ústech, se připravte na neskonale lahodné dokončení. Zraje minimálně 36 měsíců. Bollinger Special Cuvée je skutečně výjimečným výtvorem světoznámého šampaňského domu Bollinger, který je po generace synonymem pro kvalitu a řemeslné zpracování. Toto cuvée je vyrobeno z mistrovské směsi 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay a 15 % Pinot Meunier, přičemž přibližně 80 % hroznů pochází z nejlepších vinic Grand Cru a Premier Cru. Rozlišovací charakter tohoto šampaňského nespočívá jen v pečlivém výběru odrůd hroznů, ale také v jeho jedinečném procesu zrání, jedné z nejstarších metod používaných domem Bollinger. Zatímco většina vín optimálně zraje ve sklepech, část zraje v magnum sudech po dobu 5 až 15 let. Toto prodloužené zrání, které dodává cuvée bezkonkurenční hloubku a komplexnost, je charakteristickým znakem domu. Výsledkem je šampaňské, které zaujme jak svou elegancí, tak i mnohostranným chuťovým profilem, přičemž každá láhev odráží dědictví a vášeň domu. Know-how domu se projevuje v jeho schopnosti vytvářet každý rok směs, která má konstantní styl a vysokou kvalitu. Na tomto vínu proto dům zakládá svoji odlišnost, a na jeho základě by měl být posuzován. První fermentace vína se uskutečňuje v malých nerezových kádích nebo v dubových sudech. Skládá se z hroznů z asi ze 30 crus z oblasti Marne a obsahuje veliký podíl (minimálně 80%) Grands crus a Premiers crus. Směs je založena hlavně na odrůdě Pinot Noir (průměrně 60%). Aby byla zaručena stálost kvality v každém ročníku, je ve směsi použito 5-10 procent rezervních vín, která jsou uchovávána pět až deset let ve velkých lahvích uzavřených korkovými zátkami. Před odkalením zraje šampaňské Special Cuvée ve sklepích domu Bollinger minimálně tři roky a potom další tři měsíce, než je vpuštěno na trh. Special Cuvée se zařadilo mezi oblíbená šampaňská vína britské královny Alžběty II. Bollinger byl schválen jako dodavatel na královský dvůr již v roce 1884 královnou Viktorií.

Hlavní parametry

Značka	Bollinger
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

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