



# Special Cuvée

Champagne AOC

**Bollinger**

---

La Maison Bollinger presenta come Champagne base per la linea di prodotti aziendali la prestigiosa Special cuvée Aoc.

Definita dai più autorevoli esperti di Champagne l'icona del vino francese frizzante non Vintage. Lo Champagne Special Cuvée nasce dall'incontro tra uve di prima selezione delicatamente pressate e una maggioranza di uve di vini di riserva e deve il suo nome

a William Folks, nel 1911 socio della Mentzendorff, storico distributore di champagne del Regno Unito e grande intenditore di champagne, il quale era convinto che, chiamare semplicemente Cuvée Sans Année questo champagne, sarebbe stato riduttivo.

Siamo di fronte ad una cuvée ricca di stile e dall'eccellente qualità,

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Champagne

**Sottotipo** Blanc de Blancs

**Disciplinare** Champagne

**Denominazione** AOC

**Nazione di produzione** Francia

**Regione di produzione** Champagne

**Localizzazione** Ay

**Vitigno** Pinot Nero 60% ;Chardonnay 25% ;Pinot Meunier 15%

**Gradazione** 12.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Dorato, distintivo di vitigni neri ; bollicine finissime

**Gusto** Una sottile combinazione di struttura, la lunghezza e la vivacità, bolle come velluto, pera, brioche e piccanti aromi, note di noce fresca

**Profumo** Una bella complessità aromatica, frutta matura e aromi speziati, sentori di mele al forno, composta di mele e pesche

**Abbinamenti** Antipasti di pesce, zuppe di pesce, antipasti di crostacei, zuppe di crostacei, primi con crostacei, primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di carni bianche

**Temperatura di servizio** 10 e 12°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 94 ;Wine Spectator 93

## DATI DI PRODUZIONE

**Vinificazione** Nell'assemblaggio entra dal 5 al 10% di vini di riserva, che hanno fatto la prima fermentazione in botti di rovere, conservati, per cru, vitigno ed annata, da 5 a 12 anni in magnum tappate con sughero

**Maturazione sui lieviti per almeno tre anni**