

Francia | Selezione Champagne

## Bollinger Special Cuvée

Spumante metodo classico, Pinot Nero, Pinot Meunier,  
Chardonnay



### BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

Vino bianco

**Codice** 82882

**Annata** s.a.

**Tipologia** Spumante metodo classico

**Colore** Bianco

**Territorio** Champagne

**Vitigni** Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

**Sostenibilità** Convenzionale

**Vitigni** Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%

**Vinificazione** Creato a partire da oltre 100 vini diversi, di cui dal 20% al 30% sono vini di riserva appositamente selezionati per esaltarne la maturità, la complessità e la costanza, l'assemblaggio riflette la diversità e la complementarietà dei tre vitigni

**Vista** Colore dorato, tipico delle varietà di uva nera; bollicine molto fini.

**Olfatto** Una bella complessità aromatica; aromi di frutta matura e spezie; sentori di mele arrostate, composta e pesche.

**Gusto** Una sottile combinazione di struttura, lunghezza e vivacità; bollicine come velluto; aromi di pera, brioche e spezie, note di noce fresca.

#### Altre informazioni

Il nome dello champagne simbolo di Bollinger, con la sua ortografia inglese, ne racchiude tutta la storia. Fu l'agente britannico di Georges Bollinger che, nel 1911, lo battezzò "Special Cuvée", poiché riteneva che l'espressione "brut non millesimato" non si addicesse a uno champagne di tale finezza. Oltre un secolo dopo, il nome dello champagne emblematico dell'expertise di Bollinger ne racchiude ancora tutta la storia.