



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

BOLLINGER ROSÉ BRUT CHAMPAGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado/Champagne

Variedades: 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier. Solo se añade entre un 5 y un 6% de vino tinto (viñedos de Verzenay y Aÿ) debido a su potencia. Más del 85% de los Grands y Premiers Crus. Uso exclusivo de la cuvée.

Alcohol: 12,0%

Maduración: más del doble del tiempo requerido por la denominación.

Dosage: moderado, de 7 a 8 gramos por litro.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Tonos bronce combinados con la profundidad intensa de un gran vino tinto.



En nariz la nobleza de los frutos rojos: notas de grosella roja, cereza y fresa silvestre. Un toque picante, no muy diferente de Special Cuvée.



Al paladar una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad, con un final tánico debido al acompañamiento del vino tinto Burbujas finas como el terciopelo Sabores de frutos del bosque.



Cangrejo de río, langosta, salmón cocido por un lado.

Cocina japonesa o cocina asiática no tan picante.

Postre a base de frutas: sopa de frutas, tarta de fresa, frambuesas.

La Bodega

La historia comenzó con Athanase de Villermont, el hijo de una familia noble que heredó una extensa propiedad de su familia en el área de Aÿ. Previó el extraordinario potencial de los vinos de Champagne, pero como aristócrata se le prohibió involucrarse en el comercio. Luego conoció a Joseph Bollinger, un alemán que había viajado mucho para aprender sobre el comercio del vino de Champagne, y Paul Renaudin, un hombre local que estaba fascinado por el mundo del vino. La firma Renaudin-Bollinger & Cie fue fundada el 6 de febrero de 1829.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com