

## Bollinger Special Cuvee

### Вино Болланжй Спесьяль Кювё, игристое белое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Bollinger

**Крепость:** 12% об.

**Особенности производства:** 80% всего винограда для кюве происходит с виноградников классифицированных гран крю и премье крю, 60% винограда - с собственных виноградников дома

**Метод производства:** классический

**Выдержка:** 36 месяцев на дрожжевом осадке

**Сорт винограда:** Пино Нуар, Шардоне, Менье

**Цвет:** соломенный с золотистым отливом

**Аромат:** соткан из нот персиков, меда, орехов, печеных яблок, цедры цитрусовых, бриоши

**Вкус:** насыщенный освежающий вкус с тонами, груши, свежей выпечки, грецкого ореха, специй, минеральными и кремовыми оттенками в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8°C

**Гастрономия:** подавать в качестве аперитива, либо к закускам на основе морепродуктов, рыбы, белого мяса.



Bollinger – один из наиболее известных семейных домов по производству шампанского.

В 1829 году Жозеф Болланжй вместе со своим тестем, графом Виллермонтом, владельцем виноградников в Монтань де Реймс, основал в городке Аи около Эпернэ Дом, названный его именем. Благодаря прекрасному расположению виноградников и строгим критериям качества, предъявляемым к продукции, очень скоро Дом Bollinger завоевал международное признание за уникальный характер и качество своих шампанских вин.

По сей день Дом Bollinger – независимый семейный бизнес, который гордится строгим соблюдением самых высоких стандартов и традиций.

Дом Bollinger одним из первых отправил партию шампанского в Великобританию. Bollinger стало любимым шампанским Эдварда VII и Генриха IV. В 1884 году королева Виктория предпочла его другим шампанским, за что Дом получил награду Royal Warrant. Со времен королевы Виктории и по сей день Дом Bollinger остается традиционным поставщиком английского королевского дома.

Одним из главных принципов Bollinger стало использование винограда отборного качества. Дом на 70% обеспечивает себя виноградом с собственных участков, и гарантирует тем самым стабильное качество вин. Компании принадлежит 152 гектара лучших виноградников в самом сердце Шампани, часть которых классифицированы как Grand Cru и Premier Cru. Уникальная технология производства Bollinger позволяет Дому хранить свои резервные вина в течение длительного времени без потери ими свежести и характера. Они выдерживаются в магнумах под натуральными пробками отдельно по сортам винограда и по годам. Это настоящая «библиотека» вин, представляющая собой огромную и необыкновенно точную палитру оттенков для создания шампанского.

Bollinger - один из немногих домов, использующих дубовые бочки для ферментации виноградного сусла. Этот непростой метод требует значительных усилий и намного больше внимания и заботы, чем ферментация в чанах из нержавеющей стали. Но именно небольшие дубовые бочки придают вину его неповторимый вкус и насыщенный аромат, а также усиливает его потенциал к выдержке. Используются только старые бочки, чтобы ни танины, ни дубовые нотки не оттеняли вкус самого вина.

Bollinger – это последний шампанский Дом, у которого есть свой собственный бондарь, занимающийся починкой бочек, некоторым из которых уже сотня лет.