

SPECIAL CUVÉE

LE STYLE BOLLINGER, DENSITÉ ET SUBTILITÉ

ÉLABORATION

Assemblage : 60% de Pinot Noir, 25% de Chardonnay, 15% de Meunier.
Plus de 85 % de Grands et Premiers crus.

Utilisation exclusive de la cuvée.

Maturation : un temps de maturation en cave plus de deux fois supérieur aux règles de l'Appellation.

Dosage : modéré, 8 à 9 grammes par litre.

Une majorité de vins de réserve,
dont une partie conservée en magnums
pendant 5 à 15 ans.

SENSATIONS

À l'œil : une robe dorée, signe distinctif des cépages noirs ; une bulle très fine.

Au nez : une très belle complexité aromatique ; des arômes de fruits mûrs et d'épices ; des notes de pomme rôtie, de compote et de pêche.

Au palais : une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité ; une bulle fine comme du velours ; des arômes de poire, de brioche et d'épices, des notes de noix fraîche.

ACCORDS

Tous les poissons et en particulier les sushis et sashimis.

Les crustacés : crevette, langoustine, langouste, homard grillé.

Les volailles et viandes blanches.

Le parmesan, les grands jambons secs.

CONSEILS

Special Cuvée est à partager pour un moment de convivialité, simple et riche de sens. Un champagne à offrir à ceux que l'on aime, amateurs de bonnes choses. Pour mettre en valeur son style unique, son bouquet, ses arômes, nous vous conseillons de servir Special Cuvée entre 8 et 10°C. Vous pouvez déguster Special Cuvée dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave.

HISTOIRE

C'est l'agent britannique de Georges Bollinger qui lui souffle, en 1911, le nom de Special Cuvée - à l'anglaise et sans accent. En effet, il trouve l'expression « Brut sans année » inappropriée pour un champagne d'une telle subtilité... Plus de cent ans plus tard, le nom du champagne emblématique du savoir-faire Bollinger contient encore toute son histoire.



CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Servir frais et ouvrir avec précaution. Contient des sulfites. 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION