

CHAMPAGNE BOLLINGER Special Cuvée Brut

219,25\$

* Prix de détail suggéré

 Durable

	Code produit	10351808
	Prix licencié	190.48\$
	Conditionnement	3x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Pinot Noir 60 %
	Cépage(s)	Chardonnay 25 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 15 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	8
	Fermeture	Liège
	À boire	Vous pouvez déguster Special Cuvée dès à présent, ou bien choisir de le laisser vieillir en cave

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis 1829, la Maison Bollinger élabore de grands champagnes au style puissant, raffiné et complexe. Des vins virtuoses, qui sont le fruit d'une exigence de tous les instants : l'à-peu-près n'a pas sa place chez Bollinger. Jusque dans les moindres détails, on y recherche en permanence une forme de perfection. Une indépendance d'esprit sans compromis, au service d'une distinction sans ostentation.

NOTES DE DÉGUSTATION

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. En bouche, 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.

NOTES SUR LE PRODUIT

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.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Plus de 85% de Grands et Premiers crus. L'assemblage délicat de l'expression d'une vendange et d'une majorité de vins de réserve conservés en partie pour des magnums, parfois pendant plus de quinze ans, dans les caves de la Maison.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



- 93 Points -
Wine Spectator

- 93 Points -
Jeb Dunnuck

