# Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

CHF 68.00 | 10 cl = CHF 9.07

La Special Cuvée Brut laisse au palais les arômes de fruits à noyau ainsi que les notes typiques de brioche et de levure. Structure fine et veloutée.

| | |
|---|---|
| Producteur | Champagne Bollinger |
| Type d'article | Champagne |
| Pays | France |
| Région | Champagne |
| Appellation | AC |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | 4 années |
| Cépages | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 30001033 |
| Accord mets et vins | Apéritif, Poisson, Sushis, Volaille |

## Vinification

L'élevage des vins de base se fait en partie en chêne, en partie en cuve inox.

## Terroir

Comme Champagne Bollinger possède des crus dans pratiquement toutes les appellations, ils profitent ainsi de divers sols crayeux-calcaires riches en minéraux.

## Histoire

La présence de la famille Bollinger sur le terroir champenois remonte au 17e siècle, via la lignée de Villermont, qui possédait déjà les vignobles d'Aÿ et de Cuis. C'est donc tout naturellement que Jacques Bollinger et Athanase de Villermont ont fondé leur entreprise à Aÿ en 1829. Afin de pouvoir contrôler la qualité du raisin, Bollinger a agrandi son domaine au fil des générations en y ajoutant d'excellentes parcelles de vignes. Après le décès prématuré de Jacques Bollinger en 1941, sa femme Lily a poursuivi l'œuvre de sa vie. Pendant plus de 30 ans, elle a dirigé Bollinger d'une main intelligente, devenant ainsi une figure emblématique pour la maison mais aussi pour toute la région.