Bollinger rosé brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Vína



CHAMPAGNE
BOLLINGER

Kód produktu	CHAM0042

Intenzivní aroma s tóny třešní, jahod, lesního ovoce. Ovocná a jemná chuť s dlouhým závěrem. Pinot Noir 62 %, Chardonnay 24 %, Pinot Meunier 14 % (5-6 % červeného vína). Hrozný pocházejí minimálně z 85 % z klasifikace vinic Grand Cru. V gastronomii se hodí k pokrmům jako losos, nepříliš pikantní asijská kuchyně, ovocné polévky, jahodový koláč, maliny.

Know-how domu se projevuje v jeho schopnosti vytvářet každý rok směs, která má konstantní styl a vysokou kvalitu. Na tomto vínu proto dům zakládá svoji odlišnost, a na jeho základě by měl být posuzován. První fermentace vína se uskutečňuje v malých nerezových kádích nebo v dubových sudech. Skládá se z hroznů z asi ze 30 crus z oblasti Marne a obsahuje veliký podíl (minimálně 80%) Grands crus a Premiers crus. Směs je založena hlavně na odrůdě Pinot Noir (průměrně 60%). Aby byla zaručena stálost kvality v každém ročníku, je ve směsi použito 5-10 procent rezervních vín, která jsou uchovávána pět až deset let ve velkých lahvích uzavřených korkovými zátkami. Před odkalením zraje šampaňské Special Cuvée ve sklepích domu Bollinger minimálně tři roky a potom další tři měsíce, než je vpuštěno na trh. Special Cuvée se zařadilo mezi oblíbená šampaňská vína britské královny Alžběty II. Bollinger byl schválen jako dodavatel na královský dvůr již v roce 1884 královnou Viktorií.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Bollinger rosé brut 1er cru Champagne 0.75 l

Popis

Díky propojení s rodinou větví Villermontů sahá historie rodiny Bollinger v oblasti Champagne do 17. století. V této době už tato rodina vlastnila vinice v Aÿ a Cuis. V roce 1829 došlo v historickém městě Aÿ Atanasem de Villermont a Jacquesem Bollingerem k založení šampaňského domu. Již od počátku nebyla tato firma pouze výrobcem šampaňského, ale zároveň i pěstitelem vinné révy na nejlepších vinicích. S rostoucími požadavky na velké množství kvalitních hroznů následovalo zakoupení dalších vinic. Ve vlastnictví Bollingeru tak skončily některé z vybraných „cru“ v Louvois, Bouzy, Tauxiéres, Verzenay, Grauves, Bisseuil, Champvoisy, Passy-Grigny. Jako zatím poslední byly zakoupeny pozemky ve Vertus a Epernay. Tato expanze a získání celosvětové reputace bylo zákonitě spojeno s modernizací a rozšiřováním výroby. Od roku 1918 tak zakladatelův vnuk Jacques Bollinger postavil nové budovy a rozšířil sklepy. Jeho úsilí však bylo ukončeno předčasnou smrtí v roce 1941. Pokračování tak spočinulo na bedrech jeho ženy Lily, která se tohoto úkolu chopila s obrovským odhodláním a úsilím. Dokázala v programu svého zesnulého muže pokračovat nejen během těžkého válečného období, ale také v dalších třiceti letech a stala se tak legendou nejen v rodině Bollingerů, ale i v celé oblasti Champagne. Společnost zůstává nadále nezávislou a její firemní know-how je předáváno z generace na generaci. Od roku 1994 je firma řízena Ghislainem de Montgolfierem, což je zakladatelův pra-pravnuk. V současnosti Bollinger obhospodařuje 151 hektarů vinic, nacházejících se v klasifikaci grand cru nebo premier cru. Díky tomuto množství je Bollinger jedním z mála domů, který dokáže své požadavky na hrozny ze 70 % uspokojit svojí vlastní produkcí. Na vinicích dominuje Pinot noir, který je zároveň dominantním ve vyráběných směsích a určuje tak styl a charakter Bollingeru. Dále se zde pěstuje Chardonnay a Meunier. Při lisování hroznů si Bollinger ponechává pouze šťávy z prvního lisování, tzv. cuvée. Výsledky druhého lisování, tzv. taille jsou odprodány. Výjimkou tvoří taille z Chardonnay, které je v případě velmi dobrého ročníku uchováno. První fermentace probíhá oddělené pro jednotlivé crus a odrůdy. V průměrných nebo špatných ročnících, kdy je víno křehké a je potřeba mít nad fermentací lepší kontrolu, většina vín kvasí v malých nerezových tancích s kontrolovanou teplotou. Naproti tomu při dobré nebo výborné sklizni se k tomuto účelu používají dubové nádoby o obsahu 205, 225 a 400 litrů. Tyto nádoby jsou již dostatečně staré, aby víno neovlivnily dubovým aroma či taniny a zůstalo pouze přírodní aroma a chutě vína. Jako málokterý producent šampaňského produkuje Bollinger pouze dvě rozdílné směsi: Special Cuvée a Grande Année. První z nich je klasickou verzí šampaňského nejvyšší kvality vyráběné z variací hroznů, převážně Pinotu noir (okolo 60 %). Naproti tomu směs Grand Année se vyrábí pouze ve velmi dobrých ročnících z Pinotu noir (65-70 %) a Chardonnay. Nejvyšší verzí šampaňského je pak Bollinger R.D. (recently disgorged = nedávno degoržované), což je Grand Année, které prochází mnohem delším zráním v místních sklepeních. Tato prodloužená doba na kalech se pohybuje mezi 8 -25 roky. Grand Année se vyrábí také ve verzi Rosé, vznikající přidáním červeného vína z vinice Cote aux Enfants, čímž šampaňské získá tělnatost a ovocnost. Posledním Bollingerem produkovaných šampaňským je Vignes à la Française, což je čistý Pinot noir vyráběný ve starých dubových nádobách z hroznů pocházejících ze třech jedinečných parcel v okolí Aÿ a Bouzy, jejichž keře jako zázrakem unikly zkáze, při které phylloxera zničila všechny vinice v oblasti Champagne.

Hlavní parametry

Značka	Bollinger
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Champagne Bollinger, 20 Boulevard Maréchal de Lattre, 51160 Ay, Francie