

# BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVÉE



## Produtor

A Maison Bollinger é uma das principais casas produtoras de Champagne. Sua história é muito antiga, iniciaram as atividades em 1829, sendo que a personagem mais emblemática de sua história foi Elisabeth Lauriston Bollinger que esteve à frente da Maison de 1941 até 1971, ficando conhecida como Lily Bollinger, a dama de Champagne. Elizabeth entrou para a história por tornar a Bollinger referência em luxo, tradição e modernidade.

Hoje a Maison Bollinger é um dos produtores mais respeitados do mundo e é referência em altíssima qualidade. Robert Parker avaliou o produtor com raras 5 estrelas, avaliação máxima que mostra o respeito e admiração pela casa.

## Produtor: Maison Bollinger

Safra	NV
País	França
Região	Champagne
Volume	750ml
Uvas	Pinot Noir   Pinot Meunier   Chardonnay
Temp. de Serviço	10° – 12°
Álcool	12%

## Opinião dos Especialistas

"A Bollinger Brut Special Cuvée é fabulosa. Apresenta nariz muito rico em frutas, com notas de pera, massa folhada e avelã. É marcante o envolvente estilo oxidativo Bollinger, característica do produtor. É um dos melhores champagnes nesta faixa de preço. Bollinger é um dos grandes nomes de Champagne" 91/100 Pontos"

*Robert Parker*

"Um champanhe rico, com notas de marzipan e da semente da erva-doce que acentuam o mel, massa de pão, maçã cozida e gengibre. Tudo isto é realçado pela acidez intensa, que engrena lindamente nas camadas de sabor e textura refinada, com um final persistente. Beba agora até 2021." 94 pontos "

*Wine Spectator*

## Descrição

A Bollinger Brut Special Cuvée é a champagne mais tradicional da casa, é tida para muitos como a melhor champagne não safrada existente. É rica, encorpada, intensa, refinada e muito elegante. Sua qualidade é reflexo do cuidado em todos os detalhes de sua produção, começando pela colheita onde 80% das uvas são provenientes de vinhedos classificados como Grands Crus e Premiers Crus, algo espetacular na região. A mistura para formar o champagne é feita com uvas provenientes de safras e vinhedos diferentes que são misturadas a reservas de vinhos envelhecidos 5 a 15 anos, parte em garrafas magnum. O resultado é um champagne espetacular que mantém desde suas origens as mesmas características e altíssima qualidade.