

# 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, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION