



Bollinger Special Cuvee 伯蘭爵特級香檳

酒廠

CHAMPAGNE BOLLINGER

酒質

甫倒入杯中即呈現金黃色澤與冉冉而昇的氣泡。雖然是NV香檳，但是陳年時間超過法定要求15個月的兩倍時間，而其中更包含了5到15年足夠份量的Reserve Wine，讓香味與口感更有層次，不僅僅是成熟的果香，還帶有烘烤蘋果、蜜餞與剛出爐的比司吉的香味。

美食搭配

如此細緻又複雜的香檳，很適合搭配生魚片或是壽司，些微的芥末無傷大雅。如果想要凸顯香檳的複雜層次，則可以選擇清淡的菜色，像是水煮白蝦或是川燙透抽等。

適飲溫度

8-10°C

國際評價

James Suckling 92分 (2019年9月2號評鑑)

Robert Parker 92分 (2021年9月23號評鑑)

Tips

此款香檳最能表現出Bollinger釀酒的風格：濃郁而且細緻。而其中超過85%的葡萄是來自特級園與一級園。而其名稱”Special Cuvee”更是早在1911年時，George Bollinger的英國代理商給予的想法，因為早期的法文名稱”Brut sans année” (Brut無年份) 無法匹配這款細緻優雅的香檳，所以這名如其酒的名稱就因此沿用了一百多年。

天藏地酒 星坊都有

Where The Greatest Wines Rendezvous

禁止酒駕 飲酒過量 有害健康