

## ***Champagne – denna lysande måltidsdryck!***

**Lördag 16 mars kl 17, KCCC**



### ***Kvällens champagne***

Vi kommer prova två champagnehus som stilmässigt står en bit ifrån varandra. Ayala med sin Chardonnay dominans och friska eleganta stil tillsammans med Bollinger som får stå för kraften.

Ayala Brut Majeur, 399 kr, art.nr. 89419

Ayala Blanc de Blanc 2012, 599 kr, art.nr. 97079

Bollinger Special Cuvée Brut, 489 kr, art.nr. 7418

Bollinger La Grande Année Brut 2007, 1199 kr, art.nr 7579

Bollinger Rosé, 619 kr, art.nr. 7755 (matvin)

***Meny*** – Färsk majskycklingfilé med friterat kycklingskinn, dragon velouté samt frasig potatis & sparrisbroccoli

### **Om Bollinger**

Bollinger har en kraftfull, komplex och mogen stil som beror på ett flertal orsaker. Den första är att alla champagner alltid är dominerade av Pinot Noir och för att få de bästa druvorna äger Bollinger 165 hektar vingårdar med bästa grand cru- och premier cru-lägen.

Vinets första jäsning sker alltid på små gamla ekfat som är 4-50 år gamla. Vid. Dessa fat är så viktiga för huset att de har Champagnes enda tunnbindare.

Vid tillverkningen används ofta en stor andel reservevin som är upp till 15 år gamla, bland annat i den unika blenden för husets non-vintage champagner, Bollinger Special Cuvée och Bollinger Rosé. I sin källare har Bollinger ett lager på drygt 700 000 magnumflaskor, något de är ensamma om. Dessa lagras årgång för årgång, vingårdsläge för vingårdsläge samt druva för druva.

Till sist så lagras vinerna mycket lång tid på sin jästfällning, mellan tre och nio år beroende på om champagnen är årgångsbetecknad eller inte. Det är bland annat denna långa lagring som ger bubblorna den mjuka, krämiga texturen och vinet den fylliga, komplexa och kraftfulla unika stilen.

Bollinger är det första champagnehuset som uppfyllt kriterierna för de två ekologiska certifieringarna *High Environmental Value* och *Sustainable Viticulture in Champagne*.

Vår ciceron är Carl Johan Svaton från Arvid Nordquist. Han har större delen av sitt liv intresserat sig för mat och dryck, och då vin i synnerhet. Redan som 13-åring (!) började hans bana som vinsamlare. Han har spenderat flera år i restaurangbranschen och utbildat sig vid Grythyttan. Calle jobbar sedan 18 år för Arvid Nordquist som ansvarig för affärsområdet Vin, öl och sprit.

