Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

BOLLINGER
R.D.
Extra Brut AC



Jahrgang:	2007
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Bollinger**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	2`800`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 97, Parker 97

RD, die legendäre Cuvée von Lily Bollinger, die Mitte der 60er Jahre mit dem Jahrgang 52 in England, dem 53er in Frankreich und der Schweiz und dem 55er in den USA ihren Anfang nahm. RD steht dabei für "Récemment Dégorgé", was übersetzt soviel bedeutet wie - gerade erst degorgiert - und auf den langen Flaschenausbau auf der Hefe verweist. So bildet die Basis eigentlich die Cuvée "Grande Année", von welcher in ausgesuchten Jahren Flaschen zurückbehalten werden und in den Hauseigenen Kreidekellern für mindestens zehn Jahre und mehr, reifen dürfen. Das Resultat ist einzigartig, ein packender, faszinierender Kontrast von grosser Frische und aussergewöhnlicher Aromenvielfalt und Tiefe eines gereiften Jahrgangs. Jahrgang 2007 ist komponiert aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay und wurde nach 12,1/2 Jahren degorgiert.