

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

BILLECART SALMON EXTRA BRUT MAGNUM

BILLECART | FRANCE



1.5 lt / 12°

Category: Champagne

Raw material: 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Metodo Classico

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

La filosofia di questo vino della Champagne punta a un gusto naturale, vivace e puro. Il Billecart-Salmon Extra Brut è caratterizzato dal medesimo blend del Brut Reserve ma gode di 1 anno ulteriore di affinamento sui lieviti in modo da armonizzare l'assemblaggio senza liqueur.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare con pietanze prelibate: carpaccio di vitello, capesante alla griglia e pesce crudo marinato agli agrumi. Temperatura di servizio: 10-11°.

FOCUS

Tra le scritte che compaiono sull'etichetta di uno spumante, ve n'è una molto importante, che indica il contenuto di zucchero. In particolare, per questo Champagne con dosaggio Extra Brut, la regolamentazione in materia prevede un contenuto zuccherino che varia tra gli 0 e i 6 grammi/litro.

