

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

## BILLECART-SALMON BLANC DE BLANCS GRAND CRU AST.

BILLECART | FRANCE

75 cl / 12°

**Category:** Champagne

**Raw material:** 100% Chardonnay

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Metodo Classico

**Box:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Questa cuvée proveniente interamente dal vitigno Chardonnay è stata prodotta a partire da quattro grand cru della Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger. Frutto dell'assemblaggio di due annate, rivela tutte le peculiarità dello Chardonnay. La sua complessità, la vinosità e il finale incredibilmente fresco sono apprezzati da tutti gli appassionati.

### HOW DO I DRINK IT?

Si abbina perfettamente al caviale o alle ostriche, ma anche al pesce alla griglia e ai frutti di mare. Temperatura di servizio: 8°



### FOCUS

La Cote des Blancs, con una dimensione di circa 3.400 ettari, comprende 13 Comuni, di cui 6 sono Grand Cru e 7 Premier Cru. Il nome le deriva dal fatto che circa il 93% delle viti coltivate è composta da Chardonnay e che il terreno è ricco di gesso. Le espressioni dello Chardonnay più illuminanti, più emozionanti, provengono da questo piccolo angolo della Francia.

