

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON DEMI SEC

BILLECART | FRANCE



75 cl / 12°

Category: Champagne

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

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Metodo Classico

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Billecart-Salmon Demi-Sec offre un dosaggio di zucchero maggiore rispetto a un Brut, ma mantiene tutta la finezza e l'eleganza dell'assemblaggio che caratterizza la cuvée Brut Réserve. 30 mesi sui lieviti per lo Champagne "da dessert" della maison Billecart e un dosaggio zuccherino di 40 g/l.

HOW DO I DRINK IT?

Ideale per accompagnare torte o dolci al cioccolato, trasforma anche uno spuntino pomeridiano in un momento unico. Temperatura di servizio: 8°.

FOCUS

Il punto di forza dello Champagne Demi-Sec della Maison Billecart-Salmon è il grande equilibrio tra zucchero, morbidezza e freschezza. Si tratta di uno champagne intenso e coinvolgente, dal gusto pieno e fruttato, ottimo per sottolineare le occasioni speciali e i momenti di festa.

