

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON CUVÉE LOUIS 2007 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

Billecart-Salmon Cuvée Louis Blanc de Blancs 2007 è un assemblaggio di Chardonnay proveniente dai migliori vigneti grand Cru della Cote des Blancs: Avize per la sua potenza, Chouilly per la sua finezza, Cremant e Mesnil-sur-Oger per la sua struttura e longevità. 1/3 della fermentazione è condotto in pieces e 1/3 dei vini vengono sottoposti a malolattica. 9 anni sui lieviti e dosaggio 6g/l.

HOW DO I DRINK IT?

Il suo potenziale e il carattere nobile tipico esprimono una squisita finezza all'altezza dei migliori abbinamenti gustativi. È ideale con un'animella di vitello cotta intera in pentola o un risotto cremoso ai frutti di mare. Temperatura di servizio: 11-12°.

FOCUS

Questa cuvée rappresenta un omaggio a Louis, fratello di Elisabeth Salmon, appassionato di enologia che ha partecipato attivamente alla produzione dei vini sin dalla nascita della Maison.

