

VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON CUVÉE N.FRANCOIS 2007 WITH BOX

BILLECART | FRANCE



75 cl / 12°

Category: Champagne

Raw material: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Metodo Classico

Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Billecart-Salmon Cuvée Nicolas Francois, nato nel 1964 e dedicato al fondatore dell'azienda è uno Champagne ottenuto da un'assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay, coltivati rispettivamente in Premier e Grand Cru dei comuni della Montagne de Reims e Vallée de la Marne e nella Cote Des Blancs e vinificati per un 20% in botti di quercia. 10 anni minimi di affinamento sur lies e dosaggio a 6g/l. Una grande espressione di Champagne di maturità ed eleganza, il perfetto connubio tra freschezza e complessità, riservatezza e voluttosità.

HOW DO I DRINK IT?

Una cuvée prestigiosa da grandi occasioni. Da servire su secondi piatti a base di carni bianche come faraone e tacchini, impreziositi da salse e tartufo bianco. Temperatura di servizio: 11-12°.

FOCUS

Disponibile esclusivamente in formato 75 cl, nonostante il già lungo affinamento sur lies, il Billecart-Salmon Cuvée Nicolas Francois è una bottiglia che può sfidare il tempo, senza mai perdere stoffa e originalità.

