VERMOUTH AND WINES | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON CUVéE LOUIS 2012 MAGNUM WOOD BOX

BILLECART | FRANCE

1.5 lt / 12.5°
Category: Champagne
Raw material: 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Fermentation: Selected yeasts
Production method: Metodo Classico
Box: Yes

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°.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it