BILLECART-SALMON LE BLANC DE BLANCS MAGNUM

BILLECART | FRANCE

1.5 lt / 12°
Category: Champagne
Raw material: 100% Chardonnay
Fermentation: Selected yeasts
Production method: Metodo Classico
Box: No

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 Côte des Blancs, con una dimensione di circa 3.400 ettari, comprende 13 Comuni, di cui 6 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.

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