

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

## BILLECART-SALMON CLOS SAINT-HILAIRE 1998

BILLECART | FRANCIA



**75 cl / 12°**

**Tipologia:** Champagne

**Materia prima:** 100 % Pinot Noir

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Metodo Classico

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Billecart-Salmon Clos Saint-Hilaire è la cuvée più rara della maison. 100% Pinot Noir proveniente dal vigneto adiacente alle cantine, piantato nel 1964 e oggi condotto in biodinamica. Vinificato interamente in botti di rovere, 14 anni sui lieviti e nessun dosaggio. Prodotto in cinque annate ad oggi: 1995, 1996, 1998, 1999 e nel 2002 con una produzione compresa tra 3.500 e 7.500 bottiglie numerate individualmente.

### COME LO BEVO

Questa cuvée d'eccellenza delizierà i palati accompagnata da un branzino arrostito ai funghi o da un astice blu bretone. Servire questo vino d'eccezione a minimo 12° e degustarlo a 15°.

