

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

## BILLECART-SALMON BLANC DE BLANCS GRAND CRU MAGNUM CASSA LEGNO

BILLECART | FRANCIA



**1.5 lt / 12°**

**Tipologia:** Champagne

**Materia prima:** 100% Chardonnay

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Metodo Classico

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Frutto dell'assemblaggio di due annate, Billecart-Salmon Blanc De Blancs Gran Cru rivela tutte le peculiarità dello Chardonnay. Questa cuvée è stata prodotta a partire da quattro grand cru della Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger. La sua complessità, la vinosità e il finale incredibilmente fresco sono apprezzati da tutti gli appassionati.

### COME LO BEVO

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.

