

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON BRUT RESERVE MAGNUM CASSA LEGNO

BILLECART | FRANCIA



1.5 lt / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, Chardonnay 30%

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

L'assemblaggio del Billecart-Salmon Brut Reserve, immutato dal 1945, è composto da uve Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti da 28 comuni diversi, con punteggio superiore a 94/100 nella scala dei Cru. La Maison fa maturare il vino in bottiglia "sur lies" (per almeno 30 mesi prima del dégorgeage) in una rete ramificata ed estesa di cantine tagliate nel gesso e risalenti al XVII e XIX secolo. La temperatura è costante, attorno ai 12°C, e qui le bottiglie di Brut Reserve restano a riposare per un periodo che va dai 2 anni (per la mezza bottiglia), ai 5/6 anni (per la bottiglia da 0,75), fino agli 8 anni dei grandi formati.

COME LO BEVO

Perfetto per qualsiasi occasione e come aperitivo. Accompagna piatti semplici o elaborati. Temperatura di servizio: 8°.

FOCUS

La storia della Maison inizia nel 1818, quando Nicolas François Billecart ed Elisabeth Salmon si sposano e fondano la loro Maison di champagne. È la storia di una famiglia, perché anche Louis Salmon, fratello di Elisabeth e appassionato di enologia, partecipa alla produzione dei vini. Oggi, dopo sette generazioni, tutta la famiglia contribuisce ancora a tramandare la tradizione, restando fedele a un impegno immutabile: "Privilegiare la qualità, puntare all'eccellenza". Il Brut Reserve, la bottiglia più venduta della Maison, ben rispecchia questa filosofia.

