

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON BRUT SOUS BOIS AST.

BILLECART | FRANCIA

75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Billecart-Salmon Brut Sous Bois è una delle ultime cuvée create dalla maison, un blend in parti uguali dei 3 vitigni della Champagne vinificati interamente in barriques e fermentazione malolattica svolta parzialmente. Questa cuvée è assemblata con il 30% vins de reserve e 1/3 di ciascuna varietà. 6/7 anni di affinamento "sur lies" e dosaggio a 7 g/l.

COME LO BEVO

Il carattere forte e sincero fanno di questo champagne il compagno ideale per piatti a base di crostacei, carni bianche in padella. Temperatura di servizio: 10°.



FOCUS

Lo Champagne Brut Sous Bois rappresenta il perfetto assemblaggio dei tre vitigni della Champagne: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, svelando giochi aromatici complessi e un carattere legato alla vinificazione in botte di quercia. Questa etichetta venne lanciata dalla Maison nel 2011 andando ad arricchire la linea non millesimata "Collection".

