

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON BRUT VINTAGE 2008

BILLECART | FRANCIA



75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 65 % Pinot Noir, 35% Chardonnay

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Frutto di una grandissima annata per la Champagne, il Billecart-Salmon Brut Vintage 2008 è costituito da un assemblaggio che celebra la nobiltà del Pinot Noir (65%) della Montagne de Reims e della Valle della Marna, in uno splendido connubio con l'eleganza dello Chardonnay (35%), proveniente dai grandi terroir della Côte des Blancs. Oltre 6 anni sui lieviti e un dosaggio 3 g/l.

COME LO BEVO

Uno champagne distinto dal carattere profondo, da abbinare con i piatti più raffinati a base di pesci nobili e crostacei. Temperatura di servizio: 11-12°.

FOCUS

In Champagne in un decennio le annate perfette sono al massimo 4. Ecco perché nella patria delle bollicine hanno inventato l'arte dell'assemblaggio di più annate, ricorrendo ai vini di riserva. C'è chi sostiene che il "vero" Champagne sia proprio quello non millesimato, frutto di tecniche ed esperienze secolari. Ma quando va tutto bene sotto ogni punto di vista, i produttori della Champagne producono le loro etichette utilizzando solo l'uva di quel millesimo. La 2008 viene unanimemente riconosciuta come l'annata ideale, favorita da un clima perfetto in tutto l'arco della maturazione delle uve, avendo donato dei grappoli di qualità eccezionale e con un perfetto equilibrio fra acidità e zuccheri.

