

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON CUVÉE N.FRANCOIS 2006

BILLECART | FRANCIA



75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Billecart-Salmon Cuvée N. François rappresenta un connubio perfetto di ricchezza ed equilibrio nel segno dell'eccellenza. Questa cuvée Prestige, creata nel 1964 in omaggio al fondatore della Maison esprime l'eccellenza di un assemblage di uve chardonnay provenienti dai Grands Cru della Côte des Blancs e di uve pinot noir dei Grands Cru de la Montagne de Reims. La vinificazione avviene parte in acciaio e parte in legno, in modo da donare allo Champagne un profilo ampio e complesso, ma che conserva grande finezza ed eleganza. Lo Champagne si affina sui lieviti 10/12 anni prima del dégorgement.

COME LO BEVO

Champagne generoso e ricco, con aromi complessi e profondi, a tavola si abbina con piatti di pesce importanti o con carni bianche di vitello e volatili arrosto. Temperatura di servizio: 11-12°.

FOCUS

Nel 1999 a Stoccolma si è tenuta una degustazione alla cieca di 150 millesimati dei più grandi produttori di champagne. La giuria di esperti dell'evento ha nominato la Cuvée Nicolas François Billecart 1959 "Champagne del millennio".

