

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

## BILLECART-SALMON DEMI SEC

BILLECART | FRANCIA



**75 cl / 12°**

**Tipologia:** Champagne

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

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Metodo Classico

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Billecart-Salmon Demi-Sec offre un dosaggio di zucchero maggiore rispetto a un Brut, ma mantiene tutta la finezza e l'eleganza dell'assemblaggio che caratterizza la cuvée Brut Réserve. 30 mesi sui lieviti per lo Champagne "da dessert" della maison Billecart e un dosaggio zuccherino di 40 g/l.

### COME LO BEVO

Ideale per accompagnare torte o dolci al cioccolato, trasforma anche uno spuntino pomeridiano in un momento unico. Temperatura di servizio: 8°.

### FOCUS

Il punto di forza dello Champagne Demi-Sec della Maison Billecart-Salmon è il grande equilibrio tra zucchero, morbidezza e freschezza. Si tratta di uno champagne intenso e coinvolgente, dal gusto pieno e fruttato, ottimo per sottolineare le occasioni speciali e i momenti di festa.

