

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON ROSE' 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

Billecart-Salmon Rosé proviene dal classico assemblaggio dei tre vitigni più importanti della Champagne, appartenenti a varie annate. Le uve fanno parte di vigneti di 28 comuni della Marne. La vinificazione avviene separatamente per ogni uva, in piccoli fusti di legno da 50 ettolitri, per circa 3 settimane, con doppia decantazione del mosto. Peculiarità del Brut Rosé di Billecart-Salmon è l'aggiunta al momento della "mise sur lie" di un 8% di Pinot Noir fermo proveniente dal vigneto situato accanto alla Maison, che conferisce il colore unico (occhio di pernice) e un sapore differente dai rosé champenoise (Pinot nero vinificato sulle bucce).

COME LO BEVO

Ottimo come aperitivo, ma anche con piatti di salmone selvatico o sushi. Servito con il dessert, valorizza il sapore dei frutti rossi. Temperatura di servizio: 8°

FOCUS

Il Brut Rosé di Billecart-Salmon è lo Champagne più famoso e rappresentativo della Maison di Mareuil-sur-Ay. Un'etichetta di grande finezza e intensità espressiva, che pone la maison nella cerchia delle eccellenze per la tipologia degli Champagne Rosé.

