

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

## BILLECART-SALMON BRUT SOUS BOIS MAGNUM

BILLECART | FRANCIA



**75 cl**

**Metodo di produzione:** Vinificazione

**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 dello 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 lie" e dosaggio a 7 g/l. Qui in formato magnum e astucciato.

### COME LO BEVO

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

### CURIOSITÀ

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".

