

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON CLOS SAINT-HILAIRE 2003

BILLECART | FRANCIA

75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 100 % Pinot Noir

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Billecart-Salmon Clos Saint-Hilaire è la cuvée più rara della maison. 100% Pinot Noir proveniente dal vigneto adiacente alle cantine, piantato nel 1964 e oggi condotto in biodinamica. Vinificato interamente in botti di rovere, 14 anni sui lieviti e nessun dosaggio. Prodotto in cinque annate ad oggi: 1995, 1996, 1998, 1999 e nel 2002 con una produzione compresa tra 3.500 e 7.500 bottiglie numerate individualmente.

COME LO BEVO

Questa cuvée d'eccellenza delizierà i palati accompagnata da un branzino arrosto ai funghi o da un astice blu bretone. Servire questo vino d'eccezione a minimo 12° e degustarlo a 15°.

FOCUS

Racconta François Roland-Billecart, sul Clos Saint Hilaire: "Negli anni '50 mia nonna ci aveva lasciato questo spazio verde adiacente alla nostra casa a Mareuil-sur-Aÿ per divertirci. C'erano vigneti, fiori e alberi da frutto. Intuendo il potenziale di questo territorio d'eccezione, nel 1964 la mia famiglia pianta le prime viti di Pinot Noir. Ci cimentiamo con la vinificazione in bianco di questo vino in piccole botti borgognone: sta per nascere uno champagne straordinario. Dopo diversi anni di cura meticolosa delle viti, il raccolto del 1995 è memorabile. Produciamo il primo millesimato di questa cuvée unica nel suo genere. In onore del santo patrono della chiesa di Mareuil-sur-Aÿ, lo chiamiamo Clos Saint-Hilaire. Adesso, ormai, tutte le bottiglie sono numerate."

