

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON CUVÉE 200 MAGNUM

BILLECART | FRANCIA



1.5 lt / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 92% Pinot Noir, 4% Chardonnay, 4% Pinot Meunier

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Billecart-Salmon Cuvée 200 Magnum è una cuvée d'eccezione, tirata nel 2013 esclusivamente nei cosiddetti grandi formati, nata per celebrare il duecentesimo compleanno della Maison. 92% Pinot Noir, 4% Chardonnay, 4% Pinot Meunier. Il 50% dei vini sono vinificati in legno. Un blend di 8 Grand Crus della Montagne de Reims e della Côte des Blancs, provenienti da una selezione di vini eccezionali di 4 grandi vendemmie (Cuvée Nicolas François 2000, Clos St. Hilaire 2003, Cuvée Louis 2008, 2012). Non si tratta di un assemblaggio di "semplici" vins de réserve, ma di champagne che si trovavano in affinamento sui lieviti ('remise en cercle'). Dosaggio extra brut a 4,5 g/l.

COME LO BEVO

Una bottiglia preziosa da degustare in momenti speciali. Da bere da solo per apprezzare tutta la sua complessità e struttura. Temperatura di servizio: 11-12°.

FOCUS

Solo 1818 bottiglie in formato magnum sono state realizzate per celebrare il duecentenario della nascita della Maison Billecart-Salmon. 1818 come l'anno della fondazione della Maison, che ha celebrato il traguardo con questa eccezionale cuvée.

