

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON VINTAGE 2009 AST.

BILLECART | FRANCIA



75 cl / 12°

Tipologia: Champagne

Materia prima: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Billecart-Salmon Vintage 2009 è uno Champagne millesimato in prevalenza Pinot Noir, con un 35% di Chardonnay. Vinificato in grandi tini, dopo l'assemblaggio e la presa di spuma, il vino affina per 9-10 anni in bottiglia sur lies nelle cantine di gesso della Maison prima del dégorgement. Dosaggio finale a 4g/l, uno champagne Extra Brut di grande finezza, dalla bollicina sottile, che rivela nel bicchiere tutta la sua complessità e morbidezza, unendo alla struttura e al carattere del Pinot Nero, tutta l'eleganza dello Chardonnay.

COME LO BEVO

Un vintage intenso e affascinante, ottimo in accompagnamento a risotti di mare, secondi piatti a base di pesci nobili come rombo e sampietro e insaccati di qualità come il culatello di zibello. Temperatura di servizio: 11-12°.

FOCUS

Gli Champagne Vintage sono ottenuti da vini base di un'unica annata, a differenza dei Sans Année che sono il risultato dell'assemblaggio di vins clairs (d'annata) e de réserve. I Vintage offrono una finestra d'osservazione per l'andamento di un preciso millesimo. In particolare la 2009, che ha seguito un'annata tanto straordinaria da lasciare il segno nella storia dello Champagne, è risultata più calda, offrendo vini in cui risaltano maggiormente ricchezza e maturità del frutto.

