

VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

## BILLECART-SALMON BRUT NATURE

BILLECART | FRANCIA



**75 cl / 12°**

**Tipologia:** Champagne

**Fermentazione:** Lieviti selezionati

**Metodo di produzione:** Metodo Classico

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Billecart-Salmon Brut Nature è uno Champagne ottenuto dall'assemblaggio di vini base, cui vengono aggiunti vini di riserva per il 50-60% della cuvée. A partire dalle tre uve champenois, a leggera prevalenza di Pinot Meunier. Dopo una maturazione in bottiglia sur lies di 48 mesi, alla sboccatura, il liquer d'expedition è formato esclusivamente dallo stesso vino, senza aggiunta di zuccheri. Uno Champagne Brut Nature di grande purezza e vitalità, dal fascino discreto ed elegante.

### COME LO BEVO

Una cuvée di grande delicatezza e semplicità, piacevole in tutte le occasioni. Perfetta servita a 11-12° insieme a pane, burro e acciughe, capperi, grigliate o carpaccio di pesce marinato.

