VERMOUTH E VINI | CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON CUVéE ELISABETH SALMON 2012 MAGNUM

BILLECART | FRANCIA

1.5 lt / 12.5°
Tipologia: Champagne
Materia prima: 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Fermentazione: Lieviti selezionati
Metodo di produzione: Metodo Classico
Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

La filosofia di questo vino della Champagne punta a un gusto naturale, vivace e puro. Il Billecart-Salmon Extra Brut è caratterizzato dal medesimo blend del Brut Reserve ma gode di 1 anno ulteriore di affinamento sui lieviti in modo da armonizzare l'assemblaggio senza liqueur.

COME LO BEVO

Da degustare con pietanze prelibate: carpaccio di vitello, capesante alla griglia e pesce crudo marinato agli agrumi. Temperatura di servizio: 10-11°. Versione con astuccio in legno.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it