



Champagne Brut Blanc de Blancs

Cuvée Louis Salmon, Billecart-Salmon

Eleganz und Intensität von der Côte des Blancs

Beschreibung:

Dieser Blanc de Blancs ist Louis gewidmet, dem Bruder von Elisabeth Salmon, der sich leidenschaftlich für Önologie interessierte und von Anfang an stark in die Weinherstellung eingebunden war. Die Trauben für diesen Jahrgangs-Champagner stammen aus den besten Grands-Crus-Parzellen der Côte des Blancs und verbinden die Finesse von Cramant und Chouilly mit der Kraft von Avize sowie der Struktur von Mesnil-sur-Oger. Komplex in der Aromatik, dabei kristallin und klar, mit cremigem Mundgefühl, subtiler Frische und majestätischer Länge.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Billecart-Salmon
Ausbau:	144 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1167209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Cuvée Louis Salmon
Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	144 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.