



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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Billecart-Salmon

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 1167212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Cuvée Louis Salmon
Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Decanter 96/100
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren