



Champagne Blanc de Blancs

Grand Cru, Billecart-Salmon

Noblesse aus Grand-Cru-Lagen

Beschreibung:

Eine noble Chardonnay-Cuvée, komponiert aus vier Grands Crus von der Côte des Blancs – die Trauben stammen aus den berühmten Gemeinden Avize, Chouilly, Cramant und Mesnil-sur-Oger. Nach zwei Jahren Reife begeistert dieser Blanc de Blancs mit feinstem Schaum und cremigem Mundgefühl, mit wenigem Charakter und komplexer Aromatik, die an Mandeln, frische Haselnüsse, Brioche und weißfleischige Früchte erinnert, abgerundet von einer zarten Süße und einem harmonisch-frischen Abgang. Perfekt zu Kaviar, Meeresfrüchten und gegrilltem Fisch.

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
Region:	Champagne
Produzent:	Billecart-Salmon
Bewertung(en):	Parker 93/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	09842--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Grand Cru
Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren