



Champagne Le Réserve

Extra Brut, Billecart-Salmon

Une référence en matière d'élégance depuis 1818

Beschreibung:

Le Brut Réserve de Billecart-Salmon est l'ambassadeur de caractère d'une maison qui compte parmi l'élite absolue de la Champagne depuis plus de 200 ans. La famille Roland-Billecart possède depuis 1818 ses propres vignes sur les meilleurs terroirs de la région et a toujours misé sur le soin artisanal et un style marqué par la clarté aromatique, une structure précise et une grande longueur. Comme pour toutes les grandes cuvées de la maison, seule la cuvée, le premier et le plus fin cœur de presse, est utilisée.

Degustationsnotiz:

Ce vin à la robe or pâle se caractérise par ses fines bulles qui montent lentement et sa mousse riche et persistante. Maturité avec fraîcheur florale pour cette cuvée qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre. En bouche, une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur brillante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement dans des caves traditionnelles.

Accompagne idéalement:

Le champagne se marie à merveille avec des coquilles Saint-Jacques poêlées, une salade estivale fraîche et une terrine de volaille. Aussi une mousse au fromage au champagne, du pain baguette avec Époisses et du saumon fumé sur blinis s'accordent parfaitement.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Billecart-Salmon

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Artikelnummer: 14003--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Le Réserve

Extra Brut
Billecart-Salmon

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés