



Champagne Le Rosé

Extra Brut, Billecart-Salmon

Einer der besten Rosé-Champagner

Beschreibung:

Einer der wenigen Spitzenerzeuger, der seit der Gründung im Jahre 1818 bis heute in Familienbesitz ist. Der renommierte Rosé-Champagner ist ultrafein, elegant und finessenreich, dabei komplex, intensiv und perfekt balanciert. Er eignet sich nicht nur zu einem stilvollen Aperitif, sondern passt auch hervorragend zu vielen Speisen wie Lachs oder Sushi. Ebenso ein idealer Partner für Desserts auf Basis von Waldbeeren.

Degustationsnotiz:

James Suckling : Un Champagne rosé magnifique aux arômes de fraises coupées, d'écorce d'orange avec des notes de crème et de croûte de tarte. Moyennement corsé, les tanins sont serrés et intégrés, la finale longue et aromatique. Acidité marquée. Bulles fines, tout en légèreté. Long et intense. A boire maintenant.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Billecart-Salmon

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 18117--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Le Rosé

Extra Brut
Billecart-Salmon

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100
Cépage(s): 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.0%
Servier: Bien frais à 6-10 degrés