



## Champagne Brut Rosé

Billecart-Salmon

Unbestritten einer der besten Rosé-Champagner

### Description:

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.

### Note de dégustation:

James Suckling: A gorgeous rosé Champagne with sliced strawberries, orange peel and hints of cream and pie crust. Medium body, tight and integrated tannins and a long and flavorful finish. Tangy acidity. The texture shows a fine bead and lightness. Long and intense. Drink now.

### Accompagne idéale:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### Conseils de service:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Billecart-Salmon
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Cépage(s):</b>	40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	18117--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Billecart-Salmon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100
<b>Cépage(s):</b>	40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren