

## Champagne Le Réserve

Extra Brut, Billecart-Salmon

Un punto di riferimento per l'eleganza dal 1818

### Descrizione:

Il Brut Réserve di Billecart-Salmon è un ambasciatore pieno di carattere di una casa che da oltre 200 anni fa parte dell'élite assoluta della Champagne. La famiglia Roland-Billecart possiede vigneti di proprietà nelle migliori posizioni della regione dal 1818 e ha sempre puntato su una meticolosa lavorazione artigianale e su uno stile caratterizzato da chiarezza aromatica, struttura precisa e grande lunghezza. Come per tutte le grandi cuvée della casa, viene utilizzata solo la cuvée, il primo e più pregiato elemento centrale della pressatura.

### Profilo aromatico:

Questo vino di colore oro pallido è caratterizzato da bollicine fini che salgono lentamente e da una spuma ricca e persistente. Maturità e freschezza floreale per questa cuvée, che emana aromi di frutta fresca e pera matura. Un attacco franco e preciso al palato, seguito da una brillante freschezza. Un bouquet ricco che testimonia il suo invecchiamento in cantine tradizionali.

### Ideale con:

Lo champagne si sposa meravigliosamente con capesante fritte, una fresca insalata estiva e una terrina di pollame. Anche la mousse di formaggio allo champagne, la baguette con épousées e il salmone affumicato su blinis sono un abbinamento perfetto.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Billecart-Salmon

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Numero articolo:** 14003--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Le Réserve

Extra Brut  
Billecart-Salmon

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.