

Champagner Billecart Salmon Brut Reserve

Das Haus Billecart-Salmon, 1818 gegründet, gehört zu den renommiertesten Familienbetrieben der Champagne. Der Brut Réserve ist eine Referenz für feinen, eleganten Stil: kühl, präzise und bemerkenswert ausgewogen. Die sorgfältige Selektion der Grundweine sowie die besonders langsame Fermentation tragen zu seiner unverwechselbaren Finesse bei.

Vinifikation

Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, lange Reifung auf der Hefe für zusätzliche Komplexität. Reduktiver Ausbau zur Bewahrung der Frische.

Verkostungsnotizen

Zarte Aromen von weißen Blüten, grünem Apfel und Zitrone, ergänzt durch Hefengebäck und eine feine Mandelnote. Am Gaumen sehr elegant, mit frischer Säure, feinem Mousseux und einem langen, klaren Finish.

Speisenbegleitung

Ideal zu Austern, Sashimi, milden Käsesorten oder als stilvoller Start in ein Menü.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Meeresfrüchte, Apéritif, Dessert, Austern, Sashimi, Fischplatte, Hummer, milder Käse
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Verschlusstyp	Naturkorken
Region	Champagne
Geschmack	brut
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Champagne Billecart Salmon
40 r Sadi Carnot 51160 MAREUIL SUR AY France