



## Billecart Salmon Grand Cru

Billecart-Salmon

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Billecart-Salmon
<b>Ausschanktemperatur</b>	8-10 Grad
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay
<b>Ausbau</b>	Flaschengärung
<b>Passt zu</b>	Apéro, Meeresfrüchte
<b>Awards</b>	James Suckling 92 / 100
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	95006765

### Bemerkungen

Seit fast 200 Jahren ist Billecart-Salmon im Besitz der gleichen Familie und wird heute in der 7. Generation von François Roland-Billecart geführt. Es ist eine lange Tradition, die mit viel Liebe gepflegt wird. Doch Prestige und Tradition allein reichen nicht aus, um sich gegen die grossen Champagner-Häuser zu behaupten, die Qualität muss stimmen - und das ist hier der Fall. Billecart-Salmon bewirtschaftet mit grösster Sorgfalt eine Rebfläche von 30 ha in den besten Lagen. Die Champagner sind voller Noblesse, sehr ausgewogen, voller Finesse und Eleganz. Klassische Champagner, Weine, die jeden Anlass adeln.

### Degustationsnotizen

Elegant, athletisch, hell und klar, Apfel, Zitrusfrucht, Nüsse und Hefe. Am Gaumen cremig und straff, geistreich und fordernd, überzeugt am Schluss mit erfrischender Säure und süsser Frucht im langen Abgang. Provokant und nobel.

### Passt zu

Apéro, Krustentieren und Austern.