



## Cuvée Nicolas-Francois Billecart Brut 2006

Billecart-Salmon

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Billecart-Salmon
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Ausbau</b>	Flaschengärung
<b>Passt zu</b>	Apéro, Fisch, Meeresfrüchte
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2006
<b>Artikelnummer</b>	95009314

### 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, die jeden Anlass adeln.

### Degustationsnotizen

Feine, nach Nougat schmeckende Noten leicht gerösteter Trockenfrüchte (Mandeln und Datteln, gegrillte Kastanien), blumige, sinnliche Eleganz eines Hauchs Kräutertee (Lindenblüte, Eisenkraut). Am Gaumen Karamellisiertes Steinobst, blonder Tabak und Biskuitgeschmack.

### Passt zu

Apéro, Fisch, Meeresfrüchten und weissem Fleisch.