Champagne Brut Rosé AOC 75cl Billecart-Salmon



75 cl | FR - Champagne | Champagne Billecart-Salmon

Zart lachsfarben mit sehr feiner, anhaltender Perlage. In der Nase wirken Walderdbeere, Himbeere und Zitruszeste, dazu florale Anklänge. Am Gaumen zeigt er cremige Textur, präzise Säure und saftigen Zug, bleibt dabei schlank und elegant, mit einem feinen Grip aus der Rosé-Assemblage. Das familiengeführte Haus Billecart-Salmon aus Mareuil-sur-Aÿ (gegründet 1818) steht hier für Finesse und Klarheit bis ins lange Finale.

Traubensorte	Chardonnay/PM/PN
Herkunft	Champagne
Produzent	Champagne Billecart-Salmon
Vinifikation	Ausbau der Grundweine im Edelstahl, Flaschengärung (Méthode traditionnelle), mindestens 36 Monate Hefelager Rosé als Assemblage mit als Rotwein vinifiziertem Anteil malolaktische Gärung Dosage 9 g/l.
Charakter	Zart lachsfarben mit sehr feiner, anhaltender Perlage. In der Nase wirken Walderdbeere, Himbeere und Zitruszeste, dazu florale Anklänge. Am Gaumen zeigt er cremige Textur, präzise Säure und saftigen Zug, bleibt dabei schlank und elegant, mit einem feinen Grip aus der Rosé-Assemblage. Das familiengeführte Haus Billecart-Salmon aus Mareuil-sur-Aÿ (gegründet 1818) steht hier für Finesse und Klarheit bis ins lange Finale.
Passt zu	Aperitif, Sushi, Wildlachs, Langustinen, Beeren-Desserts
Trinkempfehlung	etzt bis 2030 geniessen, 8-10°C
Artikel Nr.	09707
Inhalt	75 cl
Weintyp	Rosé-Schaumwein