Champagne Brut Rosé AOC 75cl Billecart-Salmon

75 cl

FR - Champagne Extra Brut Le Rosé AOC

Champagne Billecart-Salmon

Ein Champagner voller Noblesse und Zurückhaltung

Traubensorte	Chardonnay/PM/PN
Herkunft	Champagne Extra Brut Le Rosé AOC
Produzent	Champagne Billecart-Salmon
Vinifikation	Sehr selektive Lese von Hand. Sehr langsame, kühle Vergärung mit eigenen Hefen im Stahltank, was die delikatesten, sehr flüchtigen Aromen für den Grundwein begünstigt. Pinot Meunier und Pinot Noir werden als Rotwein vinifiziert und anschliessend mit dem Chardonnay verschnitten. Ausbau auf der Hefe über 36 Monate auf der Flasche, gelagert in den zum Haus gehörenden Kalkstein-Kellern aus dem 17. und 19. Jahrhundert.
Charakter	Ein Champagner voller Noblesse und Zurückhaltung
Passt zu	feinen Speisen und Häppchen, wildem Lachs und Sushi
Trinkempfehlung	1 - 4 Jahre / 10 - 12°C
Artikel Nr.	09707
Inhalt	75 cl
Weintyp	Rosé-Schaumwein