



Le Réserve

Champagne Billecart Salmon

Med Le Réserve fra Billecart-Salmon er man garanteret champagne på første klasse.

Billecart-Salmons Le Réserve fungerer som "husets Champagne" hos en lang række af eksklusive restauranter verden over. Glem alt om store navne og flotte etiketter, en vin får kun lov at være husets Champagne, hvis den smager godt. Smag selv, og oplev hvorfor Billecart-Salmon lovprises som et af Champagnes bedste huse.

Le Réserve er af typen non vintage Champagne - dvs. at man sammensætter vinen af flere årgange, i dette tilfælde tre forskellige. De tre dominerende druesorter i Champagne indgår alle i vinen: Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier fra nogle af de bedste marker i området.

Vinen er baseret på 43% Meunier fra Vallée de la Marne og de sydlige skråninger ved Épernay, 29% Chardonnay fra nogle af Champagnes bedste marker i hele Champagne samt 28% Pinot Noir fra Montagne de Reims og Grande Vallée de la Marne. Over halvdelen af blendet består derudover af reservevin fra tidligere årgange, hvilket tilfører en kolossal dybde og kompleksitet, man ellers aldrig oplever i en såkaldt "entry-level" Champagne. I alt optræder vin fra 15 forskellige årgange i Le Réserve!

Vinificering sker ved lave temperaturer i ståltanke, hvorefter Le Réserve lagres i hele 50 måneder på gærresterne selvom minimumskravet for non-vintage Champagne blot er 12 måneder! Sådan er det hos Billecart-Salmon. Her sætter man ganske enkelt barren langt, langt højere end man behøver.

Resultatet er en utroligt raffineret og luksuriøs Champagne med fornem dybde, der blot tilføres beherskede 3 gram dosage for at bevare vinen friskhed og elegance.

I glasset er den smukt stråglyden med delikate bobler og en rig mousse. Duften er både frisk og moden med nuancer af hvide blomster og saftige pærer, æbler og ferskner og et strejf af citrus. Frisk og fyldig smag. Helt perfekt som aperitif, men egner sig også til mange typer retter med fisk, skaldyr og lyst kød.

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Land | Frankrig |
| Område | Champagne |
| Alkoholprocent | 12% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Mousserende |
| Druer | Chardonnay, Meunier, Pinot Noir |

James Halliday
95 point

Cameron Douglas - Master of Wine
95 point

Decanter
95 point

The Champagne Guide
95 point

DinVinGuide
93 point

James Suckling
93 point

Vinous
92 point

Wine Enthusiast
92 point

Stephen Tanzer
91 point

Wine Spectator
91 point

Vinguide
19 point

WineManual
★★★★★