



Brut Réserve

Champagne Billecart Salmon

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

Billecart-Salmons Brut 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.

Brut 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.

For at sikre friskhed og intense aromaer vinificeres Champagnen ved lave temperaturer i rustfri ståltanke, inden den blendes, tappes på flaske og lagres i ca. tre år. Stråglyden vin 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

The Champagne Guide

95 point

DinVinGuide

93 point

James Suckling

93 point

Ekstra Bladet

92 point

Wine Enthusiast

92 point

Stephen Tanzer

91 point

Wine Spectator

91 point

Vinous

90 point

Vinguide

19 point

BT

★★★★★

Ekstra Bladet

★★★★★

Winelab

★★★★★

WineManual

★★★★★