

Brut Reserve Magnum

Champagne Billecart Salmon

Billecart-Salmons forrygende Brut Réserve i lækker magnumflaske. Det bliver ikke bedre!

Brut Réserve er af typen non vintage Champagne dvs. at man sammensætter vinen af flere årgange, i dette tilfælde tre forskellige. Alle tre mest benyttede druesorter i Champagne er repræsenteret 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.

Strågylden 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	1.5 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

Ekstra Bladet
92 point
Wine Enthusiast
92 point
James Suckling
91 point
Stephen Tanzer
91 point
Wine Spectator
91 point
Vinous
90 point
Vinguide
19 point

Ekstra Bladet

★★★★★

Winelab

★★★★★