



Brut Rosé

Champagne Billecart Salmon

Det her er rosé-Champagne som du aldrig har smagt det før.

Abrikoser, ferskner, blomstermark, krydderier, citroner - man kunne blive ved. Smagsnuancerne vælter ud af glasset, og man gisper efter vejret for at kunne nå at rulle dem ud over tungen. Samtidigt må man kontinuerligt afbryde sig egen talestrøm, for smagsløgene skriger på endnu en tår. Det her er ganske enkelt rosé-Champagne på et niveau, som kun sjældent ses.

Brut Rosé er af typen non vintage Champagne - dvs. at man sammensætter vinen af flere årgange. Alle tre benyttede druesorter i Champagne er repræsenteret i vinen: Chardonnay, Pinot Meunier og Pinot Noir fra nogle af de bedste marker i området. De blå druer vinificeres som rødvin og blendes med Chardonnay, inden vinen tappes på flaske og lagres i ca. tre år.

Lys pink med gyldne reflekser, beherskede bobler og en rig mousse. Diskret duft af røde bær og citrusskal. Smagen er let, elegant og frisk med noter af modne hindbær, skovjordsbær, ribs og lidt citrus. Drik denne Champagne som aperitif eller til kogt laks, sushi eller ikke for søde desserter med frisk frugt.

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Land | Frankrig |
| Område | Champagne |
| Alkoholprocent | 12.5% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Mousserende |
| Druer | Chardonnay, Meunier, Pinot Noir |

| |
|---------------------------|
| James Suckling |
| 94 point |
| Wine Enthusiast |
| 94 point |
| International Wine Report |
| 93 point |
| Wine Spectator |
| 92 point |
| Vinguide |
| 19 point |

Børsen



BT



Smagpåvin.dk



Politiken



Lorang & co.

