



Le Reserve Magnum

Champagne Billecart Salmon

Flot champagne fra Billecart-Salmon i magnumflaske!

Le Réserve er navnet på Billecart Salmons "nye" entry-level Champagne.

For egentlig er der tale om husets oprindelige "Brut Réserve, men man har løftet den i forvejen høje kvalitet på flere områder:

Vinen er fortsat en non-vintage, men består af primært af ældre årgange helt tilbage til 2006, hvilket bidrager med enorm kompleksitet, som er helt uhørt for en champagne i dette prisleje.

Man har desuden tilsat mindre dosage, som nu er helt nede på blot 3 gr./pr. liter - hvilket giver en tør og meget elegant vin. Slutteligt har man forlænget 2. gæringen fra de gamle 30 måneder i flasken til at være hele 50 måneder!

I Le Réserve benyttes de tre mest hyppige druesorter i Champagne: Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier fra nogle af de bedste marker i området.

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	1.5 cl.
Vintype	Mousserende

Druer	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	Vinous
		92 point
		James Suckling
		93 point
		Robert Parker
		91 point