

Le Réserve Champagne Magnum

Champagne Billecart Salmon

Flot champagne fra Billecart-Salmon i magnumflaske!

Le Rèserve 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 forlænge 2. gæringen fra de gamle 30 måneder i flasken til at vare hele 50 måneder!

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

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	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	Decanter **95 point** James Suckling **95 point** Cameron Douglas - Master of Wine **95 point** James Halliday **95 point** The Champagne Guide **95 point** Wine Enthusiast **94 point** DinVinGuide **93 point** Vinous **92 point** Jeb Dunnuck **92 point** Robert Parker **91 point**