

Brut Rosé Champagne halvflaske

Champagne Billecart Salmon

Frisk og elegant rosé fra en af verdens bedste champagneproducenter.

Abrikoser, ferskner, blomstermark, krydderier, citroner - man kunne bliver 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, skovjordbær, 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%
Indhold	0.38 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
BT
★★★★★

Politiken

★★★★★