

Cuveé Nicolas Francois Billecart

Champagne Billecart Salmon

En hyldest til husets fader.

Cuveé Nicolas Francois Billecart blev skabt i 1964, som en hyldest til grundlæggeren af Billecart-Salmon, Nicolas Francois.

Vinen er sammensat af de ypperligste druer fra Grand Cru marker i Champagne. Det er en sartgylden vin med fine bobler og delikat mousse.

Fyldig duft af tørrede dadler, ristede mandler og kastanjer løftet af raffinerede citrus- og blomsternoter. Smagen er mættet af karamelliseret frugt og vaniljekiks samt en anelse tobak. Rig og vinøs Champagne, som bør serveres til fjerkræ eller kalv med cremet sauce og svampe.



Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende

Vivino	4.5 point
Wine Advocate	95 point
Wine Enthusiast	95 point
Wine Spectator	94 point
Revue de vin France	17.5 point
James Suckling	94 point