



# Brut Nature

## Champagne Billecart Salmon

Skøn og tør Champagne fra Billecart-Salmon.

Med denne Champagne har Billecart-Salmon lavet en såkaldt "Brut Nature" Champagne. Det dækker over, at Champagne ikke har fået tilsat dosage (sukkerlikør) efter endt andengæring i flasken, som det ellers traditionelt har været kutymen i Champagne. Men flere vælger at tilsætte mindre sukker, simpelthen fordi man er blevet dygtigere til at dyrke sunderne druer. Men kun de allerdygtigste producenter formår at skabe gode Champagne helt uden at tilsætte sukker, og Billecart-Salmon er selvfølgelig én af dem.

Denne Brut Nature består af et blend af 40 % Pinot Meunier, mens Pinot Noir og Chardonnay udgør resten af blendet. Druerne kommer fra nogle af de bedste parceller i regionen, og vinen har efter gæring i ståltank tilbragt hele 48 måneder i flasken under andengæringen, langt over minimumskravet på blot 15 måneder.

Det giver en flot, frisk og tør Champagne, der takket være den lange lagring i flasken fremstår imponerende afrundet med masser af fyldighed og intensitet i frugten. En super Champagne, der på flotteste vis eksemplificerer, hvorfor Billecart-Salmon verdens over betragtes som af de absolut bedste huse i hele Champagne.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

The Wine Enthusiast
<b>93 point</b>
The Champagne Guide
<b>93 point</b>
James Suckling
<b>94 point</b>