



Cuveé Nicolas Francois Billecart 2007

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
Druer	Chardonnay, Pinot Noir

James Suckling

97 point

Matthew Jukes

19,5+ point