

Clos Saint Hilaire 2005

Champagne Billecart Salmon

Det absolutte flagskib i Billecart-Salmons unikke portefølje af luksuschampagner.

Unik Champagne lavet på ren Pinot Noir fra den 1 ha store enkeltmark Clos Saint-Hilaire, der er opkaldt efter den lokale skytshelgen i byen Mareuil-sur-Aÿ.

Marken blev beplantet med vinstokke i 1964, og i begyndelsen indgik druerne i husets rosé Champagne. Senere valgte man at lave hvidvin på Pinot Noir-druerne. Vinen blev lagret på bourgognefade, og hermed var ideen til en helt exceptionel champagne født.

Første årgang var 1995, som blev frigivet i 2003 i en begrænset mængde. Der produceres kun mellem 3500 og 7500 flasker pr. årgang af denne helt særlige cuvée. Samtlige flasker er nummererede.

Clos Saint-Hilaire vinificeres på eg og tilsættes kun behersket dosage (sukkerlikør) for i højere grad at udtrykke Pinot Noir-druens modenhed og unikke terroir-typicitet. I 2005-årgangen blot 1 gram dosage pr. liter.

Vinen fremstår gylden og svagt pink med et perlende skær og en fyldig mousse. Rund og indbydende duft af kandiseret frugt, honning, smeltet smør og trøfler. Smagen er cremet, fyldig og krydret med noter af røde bær hasselnød, karamel og chokolade. Ædel årgangschampagne, som matcher retter med skaldyr, foie gras og trøfler.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende

Druer	Pinot Noir	Robert Parker **95 point** James Suckling **98 point** Vinous **98 point**