



Cuveé Elisabeth Salmon Rosé 2009

Champagne Billecart Salmon

Der findes roséchampagne. Der findes god roséchampagne. Og så findes der Cuveé Elisabeth Salmon Rosé fra Billecart Salmon.

Til denne absolutte topchampagne, er der brugt 55 pct. Pinot Noir og 45 pct. Chardonnay. Druerne, som stammer fra de bedste grand cru-marker i [Champagne](#), vinificeres som hvidvin. I det endelige blend tilsættes 10 pct. Pinot Noir vinificeret som rødvin, og det endelige resultat er noget af det allerstørste roséchampagne, man overhovedet kan opdrive!

Denne cuvée blev første gang fremstillet i 1988 som en hyldest til den ene af husets grundlæggere, Elisabeth Salmon.

Laksefarvet vin med et perlende skær og en let og fin mousse. Friske røde bær, roser og citrusskal pirrer næsen, og nuancer af friske figer, hvide ferskner og sprøde makroner folder sig ud i duften. Smagen har rene og tydelige noter af mandarin, nektarin og kardemomme med et eksotisk strejf af cedertræ. En elegant og aromatisk vin, som vil klæde retter med hummer eller fjerkræ i cremet sauce. Også velegnet til ikke for søde desserter med frisk frugt.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Pinot Noir, Chardonnay

Robert Parker
96 point
James Suckling
96 point
Decanter
94 point