



Cuveé Nicolas François Billecart Magnum 2008

Champagne Billecart Salmon

Oplev toppen af Champagne med Cuveé Nicolas François Billecart fra 2008 i sjælden magnumflaske!

En champagne, der bærer både historie og håndværk i hver eneste perle. Cuvée Nicolas François er husets hyldest til grundlæggeren og fremstilles kun i de mest exceptionelle årgange – og 2008 er udråbt som den måske bedste årgang i Champagne nogensinde!

Denne årgang forfører med en kompleks bouquet af hvide blomster, brioche og frisk stenfrugt, efterfulgt af en mineralsk elegance og en silkeblød mousse. I munden opleves en bemærkelsesværdig balance mellem intensitet og finesse, med en lang, præcis afslutning, der bliver hængende som en hvisken af luksus.

En champagne til de store øjeblikke – til middage, fejring og øjeblikke, hvor kun det bedste er godt nok.

Cuvée Nicolas François Billecart 2008 er fremstillet udelukkende af druer fra grands crus- og premiers crus-marker. Vinen består af 60 % Pinot Noir fra Montagne de Reims og Grande Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ og Verzenay) samt 40 % Chardonnay fra Côte des Blancs (Mesnil-sur-Oger, Chouilly og Avize).

17 % af vinen er vinificeret på egetræsfade, hvilket giver ekstra dybde og kompleksitet. Champagnen har lagret i gennemsnit 120 måneder på bærmen og afsluttes med en delikat dosage på blot 2,9 g/l, hvilket sikrer en raffineret, præcis og elegant stil.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	150 cl.
Vintype	Mousserende

Jeb Dunnuck
98 point
James Suckling
97 point
Wine Enthusiast
97 point

Robert Parker

96 point

Vinous

96 point

Decanter

95 point

Wine Spectator

94 point