

Blanc de Blanc Grand Cru Magnum

Champagne Billecart Salmon

Intens og cremet vin fra nogle af de bedste marker i Champagne. Mere elegant bliver det ikke.

Blanc de Blancs Grand Cru er af typen non vintage Champagne - dvs. at man sammensætter vinen af flere årgange, i dette tilfælde to forskellige. Kun Chardonnay er anvendt i vinen. Druerne stammer fra de fem grand cru-marker i Côte des Blancs i Champagne.

For at sikre friskhed og intense aromaer vinificeres Champagnen ved lave temperaturer i rustfri ståltanke, inden den blendes, tappes på flaske og lagres i ca. tre år.

Gylden Champagne med bløde bobler og fin mousse. Intense duftaromaer af tørret frugt, mandel og hasselnød, modent æble og hvid pære. Smagen har sødmefulde og cremede toner af smørbagt brioche og vanilje, men slutter mineralsk og citrusfrisk. Server til grillet fisk, skaldyr eller kaviar.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	1.5 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay

James Suckling
95 point
Falstaff Magazin
93 point
Winemag
93 point
Wine Enthusiast
92 point
Wine Spectator
92 point
Ekstra Bladet

91 point
Robert Parker
93 point