



Cuveé Elisabeth Salmon Rosé 2012

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 kommer druerne udelukkende fra Grand Cru og Premier Cru-marker i Champagne. 55 % udgøres af Chardonnay fra Chouilly, Avize, Mesnil-sur-Oger og Cramant, mens de resterende 45 % af blendet udgøres af Pinot Noir fra Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ og Ambonnay.

Mindre end 10 % af Pinot Noir andelen vinificeres som rødvin fra gamle vinstokke i Mareuil-sur-Aÿ med en sydlig eksponering. En lille andel af vinen fadlagres, og til sidst lagres den endelige vin i svimlende 115 måneder på gærresterne i Billecart-Salmons kælder.

Det endelige resultat er noget af det allerstørste roséchampagne, man overhovedet kan opdrive, og der er blot tilsat beskedne 3,8 gram dosage pr. liter.

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

Den optræder smukt med laksefarvede toner og 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 Chardonnay, Pinot Noir

Vinous
96 point
James Suckling
97 point
Decanter
96 point
Robert Parker
97+ point