

Cuveé Nicolas Francois Billecart Champagne Magnum 2012

Champagne Billecart Salmon

Oplev toppen af Champagne med Cuveé Nicolas Francois Billecart 2012 i magnum!

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 – 2012 er en af dem.

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, fejringer og øjeblikke, hvor kun det bedste er godt nok.

Cuvée Nicolas François Billecart 2012 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).

Ca. 10 % 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 3,8 g/l, hvilket sikrer en raffineret, præcis og elegant stil.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	1.5 cl.

Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Pinot Noir

James Suckling
97 point
Falstaff
97 point
Robert Parker
96 point
Wine Enthusiast
96 point
Vinous
95 point
Decanter
95 point