



Les Rendez-Vous No. 7

Champagne Billecart Salmon

Generøs, elegant og dybt charmerende.

Meunier-druen har længe spillet en andenviolin i Champagne, mens de mere kendte druesorter Chardonnay og Pinot Noir har indtaget hovedrollerne.

Men flere af Champagnes bedste producenter er begyndt at så muligheder i denne fantastiske drue, ikke mindst hos Billecart-Salmon.

Denne syvende udgave af deres *Rendez-Vous-serie* hylder netop Meunier-druen fra terroiret i Venteuil på højre bred af Vallée de la Marne. Den solrige eksponering og lerholdige jordbund giver champagnen en imponerende modenhed og dybde.

Les Rendez-Vous No. 7 er baseret på druer fra årgang 2018 og har lagret hele 63 måneder på gærresterne! Det bidrager med en bemærkelsesværdig kompleksitet og cremet tekstur, der gør champagnen til en sand fryd. Som altid hos Billecart-Salmon er der tale om kompromisløs præcision og fokus på druens renhed, og Les Rendez-Vous No. 7 er derfor blot afrundet med en lav dosage på 3,5 g/l, som fremhæver friskheden og den elegante balance i vinen.

Duften byder på fine toner af modne pærer, gule æbler og brioche, med et strejf af ristede nødder og citrus. I munden opleves den rund og fyldig med cremet mousse, delikat mineralitet og en lang, elegant eftersmag, hvor frugt og friskhed smelter harmonisk sammen.

Perfekt som aperitif eller til retter med skaldyr, grillet fisk, kylling eller milde oste. Serveres ved 8–10°C.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%

Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Meunier