



Les Rendez-Vous No. 8

Champagne Billecart Salmon

Eksklusiv champagne lavet 100 % på Meunier-druen.

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 ottende udgave fra husets *Rendez-Vous-serie* fremhæver Meunier-druens rene og mineralske udtryk fra terroiret i Leuvrigny – et område præget af overvejende kalkholdig jord, som giver denne champagne en utrolig spændstighed, friskhed og imponerende og raffineret struktur.

Vinen er baseret på årgang 2018 og har modnet i hele 63 måneder på gærresterne, hvilket tilfører enorm kompleksitet, dybde og en silkeblød tekstur. Dosagen er holdt på et beskedent niveau på blot 3,5 g/l, der bevarer den elegante balance mellem frugt, mineralitet og friskhed.

I glasset optræder vinen med en strålende gylden farve samt en livlig strøm af små, vedvarende bobler, der samler sig smukt i midten af glasset.

En delikat floral bouquet med noter af hvide blomster, friske urter og korn tilsat noter af rugbrød. Et autentisk udtryk for Meunier-druens naturlige charme.

Smagen er elegant og cremet med en subtil saltet friskhed og saftige nuancer af mango, ribs og pomelo.

Land	Frankrig
Område	Champagne

Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Meunier