ACQUISTATO IL .....

Champagne Billecart Salmon Rosé Astucciato

Finezza, equilibrio ed eleganza

"Finesse, equilibre et elegance". Sono queste le tre parole che meglio descrivono gli Champagne di Billecart-Salmon. E finezza, equilibrio ed eleganza sono anche i tre descrittori che meglio si adattano a questo interessante Rosé Brut, figlio dei tre vitigni classici della regione. La "ricetta" prevede: 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e Chardonnay, appartenenti in questo caso a varie annate. Le uve provengono dai vigneti sparsi in ben 28 comuni della regione della Marna. La vinificazione avviene separatamente per ogni uva, in piccoli fusti di legno da 50 ettolitri, per circa 3 settimane. La vera peculiarità del Brut Rosé di Billecart-Salmon, però, è l'aggiunta, al momento della "mise sur lie", di una piccola percentuale di Pinot Noir fermo proveniente da un vigneto che si trova nei pressi della Maison. E' questo che conferisce al vino il suo particolare colore e un carattere unico e inimitabile, ben distinguibile da ogni altro rosé champenoise. Non a caso il Rosé Brut di Billecart-Salmon è lo Champagne più famoso e rappresentativo della Maison. Il bouquet richiama fresche note agrumate, profumi floreali e delicati aromi di fragoline di bosco e piccoli frutti a bacca rossa. In bocca è armonioso, con un intrigante finale sapido e fresco.

Billecart-Salmon si trova a Mareuil-sur-Aÿ, comune classificato Premier Cru, nella regione della Valle della Marna. L'azienda ha origini relativamente antiche, trattandosi della Champagne. La sua fondazione, infatti, risale al 1818. Frutto dell'unione tra Nicolas François Billecart ed Elisabeth Salmon, oggi la maison è gestita da François e Antoine Roland-Billecart, sesta generazione attiva nell'impresa. La maison può contare su circa cento ettari vitati, che coprono circa il 50% del fabbisogno annuale di uve. In cantina convivono metodi di vinificazione ancestrali, in piccoli fusti di legno da cinquanta ettolitri, con moderne tecniche di refrigerazione del mosto e fermentazione a bassa temperatura. Nascono così etichette estremamente interessanti, capaci di regalare grandi soddisfazioni ai tanti appassionati della maison, sparsi in ogni angolo del mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne Rosé
Provenienza	Francia
Uve	40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, Chardonnay30%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anno
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, ma anche con piatti di salmone selvatico o sushi. Servito con il dessert, valorizza il sapore dei frutti rossi.
Vinificazione	Billecart-Salmon proviene dal classico assemblaggio dei tre vitigni più importanti della Champagne, appartenenti a varie annate. Le uve fanno parte di vigneti di 28 comuni della Marne. La vinificazione avviene separatamente per ogni uva, in piccoli fusti di legno da 50 ettolitri, per circa 3 settimane, con doppia decantazione del mosto. Peculiarità del Brut Rosé di Billecart-Salmon è l'aggiunta al momento della "mise sur lie" di un 8% di Pinot Noir fermo proveniente dal vigneto situato accanto alla Maison, che conferisce il colore unico (occhio di pernice) e un sapore differente dai rosé champenoise (Pinot nero vinificato sulle bucce).
Sensazioni	Colore rosa pallido con riflessi dorati. Ricco bouquet di frutti di scorza rossa e agrumi. In bocca preciso ed elegante con finale di lamponi.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821