ACQUISTATO IL .....

Champagne Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru Astucciato



Campione di eleganza e finezza

100% Chardonnay, questo Gran Cru Brut Blanc de Blancs di Billecart-Salmon è un campione assoluto di eleganza e finezza. Le uve provengono da quattro vigneti classificati Grand Cru della Côte des Blancs, nei villaggi di Avize, Chouilly, Cramant e Mesnil-sur-Oger. La sua particolarità è quella di essere uno Champagne frutto del sapiente assemblaggio di due annate. Colore giallo paglierino brillante, nel calice rivela un perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi di frutta a polpa bianca, frutta secca e fiori bianchi. In bocca si scopre un vino dotato di bella freschezza, grande mineralità ed eleganza. Champagne piacevolmente gastronomico, questo Blanc de Blancs ha il carattere giusto per accompagnare una serata a base di ostriche e frutti di mare. Semplicemente indimenticabile.

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	Blanc de Blancs
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di Pesce
Vinificazione	Questa cuvée proveniente interamente dal vitigno Chardonnay è stata prodotta a partire da quattro grand cru della Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger. Frutto dell'assemblaggio di due annate, rivela tutte le peculiarità dello Chardonnay. La sua complessità, la vinosità e il finale incredibilmente fresco sono apprezzati da tutti gli appassionati.
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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