

DRINKS.

Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408202
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Billecart-Salmon, 40 rue Carnot, BP8, 51160 Ay-Champagne, France
Marque	Billecart-Salmon
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Goût frais, fruité et crémeux avec des baies (fraises, framboises, ...), des agrumes, des pommes, des pêches, de la pâte levée et des accents minéraux.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de 40% de Chardonnay, 30% de Pinot Meunier et 30% de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	Apéro, dessert, poissons & fruits de mer
----------------	--

Description

Fondée en 1818, la maison Billecart-Salmon s'est forgée une réputation bien méritée avec une variété de champagnes millésimés, qui proviennent du cœur de la région de Champagne, autour d'Épernay. Là, dans les régions de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, différents cépages se côtoient. Mathieu Roland-Billecart représente la septième génération de sa famille à diriger l'entreprise, épaulé par une équipe de spécialistes dont font partie son oncle, son père, le directeur général Alexandre Bader, le maître de chai François Domi et le directeur du vignoble Denis Blée.

Le Billecart Salmon Brut Rosé est un assemblage des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. La cuvée est élaborée de la même manière depuis de nombreuses générations, en suivant les secrets de fabrication ancestraux. Elle séduit non seulement par son aspect attrayant composé de délicates nuances roses pétillantes et son perlage fin, mais aussi par ses arômes frais et fruités. Pour la cuvée, 40% de vins de réserve provenant du stockage en barrique sont utilisés. Le champagne mûrit en bouteilles pendant 36 mois, dans les tunnels des caves séculaires de craie du domaine, mesurant 2 km. Le dosage, c'est-à-dire l'ajout de sucre de canne avant le bouchage, est de 9g/l. Le champagne Brut Rosé Billecart-Salmon déploie tout son potentiel à une température de 8°C. Il peut être conservé pendant six ans au maximum.