

# DRINKS.

## Billecart-Salmon Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Chardonnay 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408203
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Billecart-Salmon, 40 rue Carnot, BP8, 51160 Ay- Champagne, France
Marke	Billecart-Salmon
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4-5 Jahre
Degustationsnotiz	mit Mandeln, Haselnüssen, Brioche, Butters-toast, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und mineralischen Klängen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad



---

Jahrgang	Keine Angaben
----------	---------------

---

Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte
------------	-----------------------

## **Beschreibung**

Für den wohlverdient guten Ruf des 1818 gegründeten Hauses Billecart-Salmon sind verschiedene jahrgangslose sowie Millésime-Champagner verantwortlich, die rund um Épernay im Herzen der Champagne ihren Ursprung finden. Hier, in den Regionen Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs wachsen mehrere Rebsorten Seite an Seite. Mathieur Roland-Billecart rühmt sich als Unternehmensleiter in der siebten Generation, der von einem Spezialisten-Team - bestehend aus seinem Onkel, seinem Vater, dem Geschäftsführer Alexandre Bader, dem Kellermeister François Domi und dem Weinberg-Direktor Denis Blée - unterstützt wird.

Diese Cuvée ist ein Verschnitt aus Chardonnay-Weinen verschiedener Jahrgänge und Grand Cru-Lagen (Chouilly, Cramant, Avize, Mesnil-sur-Oger) im Anbaugebiet Côte des Blancs östlich von Paris. Zart prickelnd und trocken, besticht der Billecart Salmon Blanc de Blancs nicht nur durch die gold leuchtenden Farbreflexe und den feinen Schaum, sondern auch durch seine fruchtigen, nussigen und cremigen Aromen. Für die Cuvée zieht man 33-40% Reserveweine aus dem Fasslager heran. In den 2 km langen Tunnelgängen der jahrhundertealten Kreidekeller des Anwesens reift der Champagner schliesslich vier bis fünf Jahre lang in der Flasche. Die Dosage, also die Zugabe von Rohrzucker vor dem Verkorken, beträgt 8g/l. Bei einer Temperatur von 8°C entfaltet der Billecart-Salmon Champagne Blanc de Blancs sein volles Potenzial. Aufbewahrt werden kann er bis zu acht Jahre lang.