



ACQUISTATO IL

Champagne Billecart Salmon Brut Reserve



Svinando®

Lo stesso assemblaggio fin dal 1945

L'assemblaggio del Billecart-Salmon Brut Réserve non cambia fin dal 1945. E' composto da 40% Pinot Meunier e 30% Pinot Noir e Chardonnay, provenienti da ben 28 comuni diversi, tutti classificati con punteggio superiore a 94/100 nella scala dei Cru. Billecart-Salmon fa maturare il vino in bottiglia "sur lies" per almeno 30 mesi prima del dégorgeamento, lasciando riposare le bottiglie al riparo di una rete ramificata ed estesa di cantine scavate nel gesso e risalenti al XVII e XIX secolo. Colore giallo paglierino brillante, nel bicchiere questo Champagne rivela un perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, di frutta a polpa bianca, come la pera matura, e di fiori bianchi. In bocca, invece, fin dal primo assaggio si scopre un vino caratterizzato da una grande freschezza. Si distingue, inoltre, per il perfetto equilibrio e la grande armonia. Il Brut Réserve è lo Champagne ideale come aperitivo, anche se ha stoffa a sufficienza per reggere (e bene) anche l'abbinamento con piatti di pesce, molluschi e crostacei.

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 Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, Chardonnay 30%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione L'assemblaggio del Billecart-Salmon Brut Réserve, immutato dal 1945, è composto da uve Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti da 28 comuni diversi, con punteggio superiore a 94/100 nella scala dei Cru. La Maison fa maturare il vino in bottiglia "sur lies" (per almeno 30 mesi prima del dégorgeamento) in una rete ramificata ed estesa di cantine tagliate nel gesso e risalenti al XVII e XIX secolo. La temperatura è costante, attorno ai 12°C, e qui le bottiglie di Brut Réserve restano a riposare per un periodo che va dai 2 anni (per la mezza bottiglia), ai 5/6 anni (per la bottiglia da 0,75), fino agli 8 anni dei grandi formati.

Sensazioni

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