



BRUT ROSÉ



CÉPAGE
Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

Beschreibung

Ein Champagner, der von Herzen kommt

Die Geheimnisse der Produktion und der und die Methode der Weinbereitung dieser Cuvée auf die Ursprünge des Hauses zurückgehen BILLECART-SALMON und sind überliefert worden seit sieben Generationen. Es ist das Ergebnis von aus einer Mischung von Chardonnay, Pinot Meunier Pinot Meunier und Pinot Noir gekeltert in rot.

Pressemeldungen

18.5/20

Chandra Kurt

Dégustation

Auge : Die blassrosa Farbe strahlt mit warmen, goldenen Reflexen, während die zarten Bläschen ihm eine anhaltende Schaumbildung verleihen.

Nase : Ein subtiles und gieriges Aroma, ein feines Bouquet von roten Früchten und Zitruszesten.

Mund : Ein präziser und eleganter Auftakt, gefolgt von einem leicht himbeerigen Abgang und einer schönen Frische.

Dieser Rosé-Champagner ist ein idealer Begleiter für den Aperitif, aber auch für ein Gericht mit Wildlachs oder Sushi. Zum Dessert sublimiert er die Aromen roter Früchte...

