



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François Billecart Brut 2002

Musserende vin | Champagne, Frankrike | VP-nr.: 3548101 | SAP-nr.: 9034167 | EPD-nr.: 9034167 | Pris: 1,576,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	40 % chardonnay og 60 % pinot noir
Distrikt	Champagne	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	-	Sukker	6.1 g/l
Passer til	Aperitiff/avec	Syre	6.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Prøv til retter med lyst kjøtt og kraftige retter av fisk og skalldyr. Dette er også en utmerket apéritif. Serveringstemperatur: 10-12°C.

Karakteristikk

Moden duft med tydelig autolysepreg, delikat og elegant champagne med rene fruktaromaer preget av lime, citrus, lett ristet tørket frukt og modent eple, fast, fin, moden med lang autolysepreget avslutning. Vinen er både kompleks og moden.

Opprinnelse

Vinen er satt sammen av 50 forskjellige vinlotter fra hele 26 landsbyer. Billecart Salmons Brut Reserve har en gj. snittlig klassifisering på hele 96% på grand cru skalaen, blant de aller høyeste for negocianthus i champagne. Denne eksepsjonelle cuvée ble opprettet i 1964 som en hyllest til husets grunnlegger.

Vinifikasjon

Tradisjonell champagnemetode. Alkoholgjæringen foregår ved lave temperaturer (12° C), 10% i fat og 90% i emaljerte ståltanker med tørket gjær. Deretter heves temperaturen til 18 °C for å sette i gang den malolaktiske gjæringen. Vinen lagres minst 3 år på bunnfallet, som regel lenger, etter annengangsgjæringen og får ved dette et tydelig autolysepreg.