

Grape varieties

Pinot Noir (30%), Chardonnay (30%), Pinot Meunier (40%)

Origin

France, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Soil

clay-limestone soils, in the best soils of the Marne

Vinificationblending of 3 vintages, traditional method, vinified in oak
barrels**Ageing**

6 to 7 years in bottle on its lees

Characteristics

White, Traditional, Sparkling, Creamy and full in mouth

Properties

Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,34, SO2: 67, Residual sugar: 8,6 g/l

Also appears in:

Price: Más de 50€



BILLECART-SALMON LE SOUS BOIS

BILLECART - SALMON, Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ

02516 75 CL

*El Billecart-Salmon Brut sous bois es
totalmente vinificada en madera. Es un
champagne que tiene un gran elegancia y
una complejidad aromática vinculada a la
crianza en bodega como notas tostadas de
bollería, tofe.*