

Grape varieties

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

Origin

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

Soil

clay-limestone soils in the best terroirs of the Marne

Vinification

vintages from 2006 to 2019, vinification in stainless steel tanks (92%) and oak barrels (8%), partial malolactic fermentation, traditional method

Ageing

30 months in bottles on its fine lees

Characteristics

White, Traditional, Sparkling, Fine and elegant

Properties

Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,1, SO2: 76, Residual sugar: 2,8 g/l

Also appears in:

Price: Más de 50€



BILLECART-SALMON LE RÉSERVE - ESTUCHADO

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

02501 37,5 CL

02501 75 CL

02501 ESTUCHE

02501 MAGNUM ESTUCHE

02501 MAGNUM

02501 3 L

Le Réserve de Billecart-Salmon tiene reflejos dorados pálidos, con finas burbujas, en nariz, tiene aromas de frutas frescas y pera madura. En boca, tiene un ataque franco y preciso, seguido por sensaciones frescas.