

Variedades

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

Origen

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

Suelo

arcillo-calcáreo en los mejores terruños de la Marne

Vinificación

añadas de 2006 a 2019, vinificación en depósito inoxidable (92%) y en barrica de roble (8%), maloláctica parcial, método tradicional

Crianza

30 meses en botellas con sus lías finas

Características

Blanco, Tradicional, Espumoso, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,1, SO2: 76, Azúcar residual: 2,8 g/l

También aparece en:

Precio: 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.