

Variedades

Pinot noir (92%), Chardonnay (4%) y Pinot Meunier (4%)

Origen

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

Suelo

arcillo-calcáreo, ensamblaje de 8 Grands Crus de la Montagne de Reims y de la Côte des Blancs

Vinificación

ensamblaje de cuatro añadas míticas (2000, 2003, 2008, 2012), 50% del vino base fermentado en barrica de roble francés, método tradicional, dosage Extra Brut a 4,5 g/l

Crianza

24 meses en botellas sobre sus lías finas

Características

Blanco, Tradicional, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: 64, Azúcar residual: 5 g/l

**BILLECART-SALMON
CUVÉE 200 EDICIÓN
LIMITADA - 1,5 L -
ESTUCHADO**BILLECART - SALMON, Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ

02518 MAGNUM ESTUCHE