

Variedades

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

Origen

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

Suelo

arcillo-calcáreo, en los mejores terruños de la Marne

Vinificaciónensamblaje de 3 añadas, método tradicional, vinificado en
barricas de roble**Crianza**

6 a 7 años en botella sobre sus lías

Características

Blanco, Tradicional, Espumoso, Amplio y cremoso

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: 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.*