

Variedades

100% Chardonnay

OrigenFrancia, Champagne, Vallée de la Marne, Avize, Chouilly,
Cramant y Mesnil-sur-Oger**Suelo**arcillo-calcáreo, en 4 Grands Crus de la Côte des Blancs (Avize,
Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger)**Vinificación**20 a 50% vinos de reserva, método tradicional, vinificación a
baja temperatura en depósito de acero inoxidable**Crianza**

4-5 años en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Tradicional, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,6 %, Ph: 3,06, Azúcar residual: 1,70 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**BILLECART-SALMON LE
BLANC DE BLANCS -
ESTUCHADO**BILLECART - SALMON, Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ

02502 MAGNUM

02502 75 CL

02502 ESTUCHE

Le Blanc de Blancs Grand Cru de Billecart-Salmon esta elaborado íntegramente con cepa Chardonnay, tiene burbujas finas, reflejos dorados. En nariz frutos secos, mezcladas con fruta blanca. En boca da sensación cremosa de una burbuja muy fina con matices de brioche. La final es larga, fresco y elegante.