



BILLECART-SALMON BRUT SOUS BOIS

AOC Champagne | Chardonnay

Eine perfekte Beherrschung der Kunst und der Assemblage, bei der der Esprit und das altüberlieferte Savoir-faire der ersten Champagnerweine neu belebt werden. Diese ausschließlich in Holz gekelterte Cuvée besteht aus den drei Rebsorten der Champagne.

Tasting notes

Taste

Eine Geschmacksexplosion (geröstete Noten von Milchbrötchen und Toffee), die perfekte Bedingungen für die Entfaltung eines großartigen Champagners bietet. Sein starker Charakter und seine Geradlinigkeit machen diesen Champagner zum idealen Begleiter für Gerichte mit Krustentieren, weißem Fleisch oder Pfifferlingspfannen.