



LIVELY WINES

THE ♦ LIVELY ♦ WINE ♦ BUSINESS ♦ COMPANY



Brut Vintage

Artnr: 77167

Producent: Billecart-Salmon

Varukategori: Mousserande viner

Druvor: Pinot Noir, Chardonnay och Meunier

Karaktär:

Elegant karaktär med inslag av gula äpplen, stenfrukt, grapefrukt, mandlar och rostat bröd. Frisk syra och ren mineralitet.

Passar till:

Utmärkt som aperitif eller fisk, skaldjur och lättare fågel.

Om vinet:

Billecart-Salmon Vintage är gjord med de tre klassiska Champagne-druvorna Pinot Noir, Chardonnay och Meunier. Druvorna kommer från Montagne de Reims, Côte des Blancs och Vallée de la Marne. 85% av druvorna kommer från byar med Grand Cru- och Premier Cru-klassade vingårdar. Vinet har delvis genomgått malolaktisk jäsning, viniferats uteslutande i rostfria stältankar och lagrats hela 89 månader på sin jästfällning. En ovanligt låg dosage på 3 g/L ger ett precist och rent uttryck för varje årgångs subtila skillnader.

Om producenten:

Billecart-Salmon, grundat 1818 av Nicolas François Billecart och Elisabeth Salmon i byn Mareuil-sur-Aÿ, drivs idag av den 8:e generationen Billecart. Det är ett familjeföretag från början, där brodern Louis Salmon tidigt blev involverad som önolog och i skapandet av vinerna. Både Louis och Elisabeth har idag cuvéeer uppkallade efter sig.

Under de 200 år som Billecart-Salmon har producerat bejublade viner så har man varit pionjärer i att kylstabilisera vinerna och jobbar fortfarande hårt för att undvika oxidation i alla steg av produktionen. Man vill att det färdiga vinet ska innehålla så mycket som möjligt av druvornas fina frukt och elegans!

Vinerna jäser mestadels i små, rostfria tankar à 4700 L istället för större dito, vilket ger Billecart-Salmon möjlighet att vinifiera alla druvor och vingårdar separat. Utöver detta jäser man också vid en lägre temperatur för att få en långsammare, mer försiktig process. Därefter kan bästa möjliga blend skapas utifrån årets förutsättningar.