



# Demi Sec

## Champagne Billecart Salmon

Demi-Sec er af typen non vintage [Champagne](#) - dvs. at man sammensætter vinen af flere årgange, i dette tilfælde tre forskellige. Alle tre benyttede druesorter i [Champagne](#) er repræsenteret i vinen: [Pinot Noir](#), [Chardonnay](#) og Pinot Meunier fra nogle af de bedste marker i området. For at opnå en højere grad af sødme øges mængden af dosage (sukkerlikør) i vinen.

Champagnen vinificeres ved lave temperaturer i rustfri ståltanke, inden den blendes, tappes på flaske og lagres i ca. tre år.

Lysgylden vin med fine, vedvarende bobler. Livlig duft af hvide blomster, der går over i smørbagt brioche, ananas og kokos. I smagen fornemmes både sødme og friskhed fra sukrede røde bær, modne æbler og honning. Champagnen er ikke hvinende sød og passer derfor bedst til de lettere desserter med frisk frugt.

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| Land           | Frankrig                        |
| Område         | Champagne                       |
| Alkoholprocent | 12.5%                           |
| Indhold        | 75 cl.                          |
| Vintype        | Mousserende                     |
| Druer          | Chardonnay, Meunier, Pinot Noir |

Stephen Tanzer

**91 point**

BT

★★★★★