



Cuveé Nicolas Francois Billecart 2002

Champagne Billecart Salmon

En hyldest til husets fader.

Cuveé Nicolas Francois Billecart blev skabt i 1964, som en hyldest til grundlæggeren af Billecart-Salmon, Nicolas Francois.

Vinen er sammensat af de ypperligste druer fra Grand Cru marker i Champagne. Det er en sartgylden vin med fine bobler og delikat mousse.

Fyldig duft af tørrede dadler, ristede mandler og kastanjer løftet af raffinerede citrus- og blomsternoter. Smagen er mættet af karamelliseret frugt og vaniljekiks samt en anelse tobak. Rig og vinøs Champagne, som bør serveres til fjerkræ eller kalv med cremet sauce og svampe.

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

James Suckling
98 point
Vinous
97 point
Wine Enthusiast
96 point
Wine Advocate
95-96 point
Wine Spectator
95 point
Revue de vin France
18 point