



Extra Brut Cuvee 200 Magnum

Champagne Billecart Salmon

Denne yderst sjældne cuvee blev lanceret i anledningen af [Billecart Salmons](#) 200 års fødselsdag tilbage i 2018, som en hyldest til husets fantastiske historie. Produceret i blot 1818 magnumflasker (1818 refererer til året, hvor Billecart Salmon blev grundlagt) er der her tale om en vaskeægte raritet og et helt unik samlerobjekt for enhver, hvis hjerte banker for eksklusiv Champagne.

Lavet på et blend af de fire fantastiske årgange 2000, 2003, 2008 og 2012, med druer, der kommer fra 8 af de bedste Grand Cru marker i Motagne de Reims og Côtes des Blanc. Pinot Noir udgør langt hovedparten af vinen med 92 %, mens der er brugt 4 % Chardonnay og 4 % Meunier. Halvdelen af vinen har desuden lagret i egetræ, hvilket har skabt en fantastisk tyngde og struktur til vinen. Dosagen er på 4,5 gram.

I glasset får man en enorm kompleks og vidunderlig Champagne, der fremstår afrundet og moden, men samtidig frisk, livlig og ungdommelig på én og samme tid!

Denne flaske er et utvetydigt eksempel på, hvorfor Billecart Salmon i 200 år har været blandt Champagnes allerbedste huse. Det bliver ganske enkelt ikke større.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	150 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir