



VALENTIN  
WINE

Champagne AOC

## Billecart-Salmon Brut Réserve

**CHF 49.00**



75cl



12%



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

AN 739875-

### Vinifikation

Spontanvergärung, danach langer Ausbau auf der Hefe, bevor der Champagner degogiert wird.

### Degustationsnotiz Nase

Diskret, frische Süsse, Apfel, Orange, Kiwi, Mandelgebäck.

### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen vielmehr diskrete Erregung als Erfrischung, voller Eleganz, sehr feiner, spielerischer Abgang. Faszinierender Champagner, der sogar am Tag danach ohne Perlenschmuck gefällt.

### Passt zu

zum Apéro, Fischgericht, leicht Gemüsemenüs.

### Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

### Produzent

Das Champagner-Haus mit Hauptsitz in Aÿ wurde im Jahre 1818 gegründet. Es ist in Besitz der Familie Roland-Billecart. Die Rebflächen umfassen sechs Hektar. Das Champagner-Haus mit Hauptsitz in Aÿ wurde im Jahre 1818 gegründet. Es ist in Besitz der Familie Roland-Billecart und wird heute vom sympathischen Juniorchef Antoine Rolland-Billecart geleitet. Die Rebflächen umfassen sechs Hektar. Jährlich werden rund 450.000 Flaschen Champagner produziert, was anhand der geschätzten Jahresproduktion der Champagne von bis zu 400 Millionen Flaschen, enorm wenig ist.

### Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.