

VALENTIN WINE

Champagne AOC

Billecart-Salmon Brut Rosé

CHF 85.00

75cl
12%
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
AN 739975–

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

Degustationsnotiz Nase
noble, zurückhaltende Nase, Waldhimbeeren, Würze, leicht rauchige Noten.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen sehr zart und filigranl, dennoch mit grosser, reiner Ausstrahlung, mineralischer, lange nachhallender Abgang.

Passt zu
Lachs, Sushi, japanische Küche.

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.



VALENTIN WINE

Billecart-Salmon Brut Rosé

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.