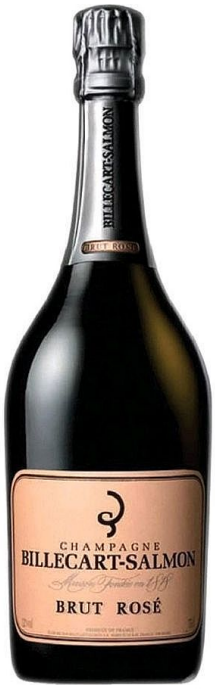
Billecart Salmon rosé 0.75l

» Vína



Kód produktu	CHAM3105

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 45% Chardonnay, 30% Pinot Noir a 25% Pinot Meunier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Růžová šampaňská od Billecart-Salmon jsou odborníky považována za vůbec nejspolehlivější. Billecart-Salmon věří ve vhodnost pomalého kvašení, jehož důsledkem je snížení obsahu těkavých látek kyselin a síry, takže toto šampaňské je elegantní a má velmi čistý charakter.

Barva vína je krásně lososová a jeho chuť je delikátně jahodová. Brut Rosé je asambláž , ve kterém je obsaženo 8% červeného vína z vinohradu v Mareuil-sur-Ay. Design láhve je z roku 1818 a předloha etikety je z roku 1850, kdy stejnou používal zakladatel domu Nicolas-François Billecart.

Toto šampaňské doporučujeme hlavně k jemným a lehčím pokrmům jak z ryb, korýšů, drůbežího ale i třeba telecího jemně upraveného masa. Vhodně doplní i k lehké dezerty na bázi jahod a malin. Champagne se obecně výborně snoubí s celou škálou pokrmů. Samozřejmě je to znamenitý aperitiv.

Dostupnost na hlavním skladě:	4 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Billecart Salmon rosé 0.75l

Popis

Špičková kvalita byla mottem rodiny Billecart-Salmon z Mareuil-sur-Ay již od samotného počátku. Dokladem je zájem ze strany obchodníků s vínem v USA i ruské aristokracie, a později v druhé polovině devatenáctého století i mnoha prestižních evropských dvorů. Od založení se vedení a tradice podniku dědí z otce na syna. Nyní je sedmou generací rodu, v roce 1992 převzal správu François Rolland-Billecart od otce Jeana Rollanda-Billecarta a řídí podnik dodnes. Je to zárukou přetrvávající kvality a autenticity jejich šampaňských vín, která jsou ceněna mnoha aristokraty a rovněž prestižními restauracemi po celém světě. Billecart-Salmon nakupuje hrozny z 35 Crus Champagne od svých stálých dodavatelů, z nichž mnozí dodávají domu hrozny již přes 200 let. Chardonnay a Pinot Noir pochází výhradně z vinic Premiers a Grands Crus. Vinařství sídlí v srdci regionu Champagne ve vesničce Mareuil-sur-Ay na břehu řeky Marny. Špičková kvalita byla mottem rodiny Billecart-Salmon již od samého založení v roce 1818, kdy se Nicolas François Billecart oženil s Elisabeth Salmon. V roce 2018 proběhla velkolepá oslava výroční 200 let tohoto stále rodinného domu, patřícího tím pádem mezi jeden z posledních domů „Grandes Marques“ v rukou původní rodiny zakladatelů. Stávající management je sedmou generací rodu a zaručuje pokračování tradic jeho předků. Celková plocha vinic, které dům kontroluje je přes 270 hektarů. Z lisování se používá pouze nejkvalitnější část lisování – cuvée. V posledních letech stoupá podíl kvašených vín na sudech a také významně narostl podíl rezervních vín v neročníkových cuvée. Rosé je specialitou domu a ve své kategorii je absolutní referencí regionu Champagne. Ročníková Prestige Cuvée nesou jména obou zakladatelů domu, avšak největší chloubou je bezesporu prestižní ročníkové Cuvée Le Clos Saint-Hilaire Blanc de Noirs z malé vinice Grand Cru přiléhající přímo k budově vinařství s výsadbou Pinot Noir z roku 1964 plně v biologickém režimu. S Champagne Billecart-Salmon se setkáte v nejlepších gastronomických restauracích po celém světě.

Hlavní parametry

Značka	Billecart Salmon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové