

Champagne
Billecart-Salmon
Brut Rosé
75 cl – 12° Vol.



Fiche technique créé le 12/04/2021

Dénomination et descriptif du produit

Champagne **Billecart-Salmon** Brut Rosé,
bouteille de 75cl, 12°vol.

Cépage : 40% de Chardonnay, 30 % de Pinot
Noir, 30% de Pinot Meunier

Dosage : 9g/l

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A
consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépage : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir.

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**.

- Allergènes potentiellement présents : Aucun

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci
font foi.

Le + Produits

Billecart-Salmon est une maison familiale qui a 200 ans d'histoire sur 7 générations
de vigneron. Tout a commencé en 1818, lorsque Nicolas **François Billecart et
Elisabeth Salmon** s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne.
Ainsi, depuis 7 générations, chacun des membres de la famille s'attache à perpétuer la
tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : "privilégier la qualité,
viser l'excellence".

Équilibre et harmonie s'unissent dans un vin subtil et aérien. Composée des trois
cépages champenois issus des plus beaux terroirs, cette cuvée, complice de tous les
instants de la vie, ravira vos convives à l'apéritif ou tout au long d'un dîner.

Conseils de dégustation

Robe : rose pâle et rayonnante aux reflets chauds et dorés.

Nez : Arôme subtil et gourmand, un fin bouquet de notes de fruits rouges et zestes
d'agrumes.

Palais : Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée
et d'une belle fraîcheur.

Accords Mets et Vin :

Le compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi de saumon fumé ou de sushis. En dessert, il
sublimera les saveurs de fruits rouges...

La température idéale de consommation du champagne est de 8° à 10°C

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
0142333132

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com