



Champagne Brut Nature - Billecart Salmon

Ein philosophischer und geschmacklicher Höhepunkt, der auf das Funkeln und die Reinheit eines Champagners mit natürlichen Aromen abzielt.

Ein reichlicher und harmonischer taktile Ansatz, der durch eine mineralische Note geschützt wird. Eine aufregende geschmackliche Erfahrung mit Nuancen von Gebäck und weißem Kernobst. Der innovative Stil der Cuvée Brut Nature bleibt dem diskreten und ausgewogenen Charme der drei Rebsorten aus der Champagne treu. Bei der Dosage wird keinerlei Zucker hinzugefügt.



Billecart Salmon

Ein prestige-trächtiges Haus ist Billecart-Salmon. Und das nicht nur, weil es seit seiner Gründung im Jahr 1818 noch heute im Privatbesitz liegt. Francois Roland-Billecart leitet heute in der 7. Generation seit der Gründung die Geschicke des Champagner Hauses Billecart-Salmon und setzt noch immer auf die drei wesentlichen Punkte der Winzerphilosophie: Finesse, Balance und Eleganz. Genau so sind die Champagner auch heute noch gestaltet und verbreiten ein besonders feines Genusserlebnis!

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.