

## **Internationella champagnedagen: 92 poäng till Billecart-Salmon Brut Nature**

Den tredje fredagen i oktober infaller den internationella champagnedagen, och dagen till ära så har vi grävt ner oss i cuvéen Brut Nature från champagnehuset Billecart-Salmon



Familjeägda Billecart-Salmon, nu ledd in i framtiden av den sjunde generationen, är en av redaktionens champagnefavoriter, mycket tack vare den finessen som huset uppvisar i sina cuvéer. Just denna butelj består av 40% pinot meunier, och resterande lika delar pinot noir och chardonnay, och den har legat på sin jästfällning i 48 månader. Som namnet antyder så har inget socker adderats och blenden består av upp till 60 procent reservvin, och resultatet kan utläsas nedan.

### **Chefredaktör Anders Enquist om Billecart-Salmon Brut Nature**

Internationella Champagnedagen, fredag och molnig höst = mer champagne än vanligt. Inte för att vi behöver några särskilda "champagnehelgdagar" för att motiveras att inta mer champagne. Det faller sig liksom naturligt.

Brut Nature från Billecart-Salmon är en champagne som också faller sig naturligt i gom. Läcker ört och viss tobak i nospartiets fruktspel. Snyggt luftig intensitet i den inledande moussen och sedan vidare fint, syrlig beska i den generöst citrus- och äpple dominerande fruktigheten med en vitblommig omgivning. Vissa apelsinhintar såsom vit persika och ananas smyger runt hörnet och ger en sval och fräsch tropisk bris. Det mineraliska basspelet är som tryggheten självt och ger en ytterst finlemmad och silkigt skarp tanninstruktur.

Brut Nature Billecart-Salmon är en mycket tilltalande champagne med sin strama finesse och elegans.



**92 LGP**

### **Billecart-Salmon Brut Nature**

Nr 77786 (750 ml) 12%, 499 kr

Champagne, Frankrike

Champagnen beställer man via **Systembolaget här >>>**