



H. Billiot et Fils

Champagne Brut Reserve Grand Cru

Cuvée Réserve fra Champagne H. Billiot Fils er indbegrebet af det, der gør Ambonnay til en af Champagne-regionens mest eftertragtede Grand Cru-byer.

Vinen er et harmonisk blend af 75% Pinot Noir og 25% Chardonnay, skabt over tre sammenhængende årgange (2018, 2019 og 2020), og lagret minimum to år på flaske inden degorgering.

Resultatet er en struktureret og raffineret Champagne med stor kompleksitet og præcision. I næsen mødes man af aromaer af modne æbler, citrus, ristede hasselnødder og et diskret brioche-præg. Smagen er fyldig og vedvarende med en flot, mineralsk friskhed og en balanceret dosage på 8 g/l, som understøtter vinens naturlige energi og dybde.

Cuvée Réserve er velegnet både som aperitif og som ledsager til gastronomiske retter med fisk, skaldyr og lyst kød. Det er en champagne, der leverer både finesse og karakter – og som taler klart til det kvalitetsbevidste publikum.

91 point – Wine Spectator
4,1 stjerner – Vivino