



Champagner på glas	Pris
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Brut <i>100% Chardonnay, Dosage 8g</i> <i>33% - 40% reservvin, ståltank, 4-5 år på jästen</i>	196 kr
Billecart-Salmon Brut Nature <i>30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Meunier, Dosage 0g</i> <i>50% - 60% reservvin, ståltank, 48 mån på jästen</i>	154 kr
Billecart-Salmon Brut Réserve <i>30% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 40% Meunier, Dosage 8g</i> <i>50% - 60% reservvin, ståltank, 30 mån på jästen</i>	140 kr
Billecart-Salmon Brut Sous Bois <i>1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier, Dosage 7g</i> <i>fatlagrad, 30% - 35% reservvin, delvis blockad malo, 6-7 år på jästen</i>	196 kr
Billecart-Salmon Brut Rosé <i>40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Meunier, Dosage 9g</i> <i>40% reservviner, 36 månader på jästen</i>	186 kr
Billecart-Salmon Cuvée Élisabeth Salmon 2008 <i>55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, Dosage 7g</i> <i>9% av Pinot Noir vinifierad som rött vin, 17% av vinet fatlagrat på 15 år gamla fat.</i> <i>Delvis blockad malo, 10 år på jästen.</i>	364 kr