

LES RENDEZ-VOUS DE BILLECART-SALMON

N°9

PINOT NOIR



Ample et raffiné

Ce neuvième rendez-vous révèle toute la personnalité du Pinot Noir issu exclusivement du terroir Grand Cru d'Ambonnay, de la Montagne de Reims. Élaboré à partir du millésime 2018, ce champagne monocru exprime une définition précise du fruit, de l'équilibre des saveurs et de la texture soutenue par un faible dosage parfaitement intégré. Une interprétation raffinée et singulière d'un grand Pinot Noir champenois.



Elaboration

100% Pinot Noir du village d'Ambonnay de la Montagne de Reims

100% Grand Cru, millésime 2018

Vinification en cuves

Maturation sur lies : 61 mois

Dosage : 4,4 g/L



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 5 ans



A l'œil

Très belle robe or pâle aux reflets dorés animée d'une effervescence fine et délicate.



En bouche

L'attaque dévoile une amplitude soutenue par des saveurs de fruits rouges frais et acidulés (groseille et fraise des bois). Une texture à la fois croquante et gourmande accompagne des notes de cerise blanche, de poire fraîche et d'abricot. La finale persistante s'ouvre sur des accents de citrons confits et de notes fumées.



Au nez

Une expression complexe mêlant des fruits noirs et des épices délicates (cerise noire, poivre de Sichuan et gingembre). L'évolution aromatique révèle ensuite des nuances de myrtille et de mûre, soulignées par des notes florales raffinées évoquant la rose ancienne et la pivoine.



Dégustation

Ce neuvième rendez-vous met en lumière l'expression singulière d'un Pinot Noir à la fois ample et raffiné. Servi à température de cave (10/12°), cette cuvée sera le compagnon idéal d'un tartare de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion, framboise et cébette ou d'un chèvre frais enrobés de fruits confits (poire/mangue).

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr

MY ORIGIN : Les secrets de votre cuvée sur myorigin.billecart.fr