CHAMPAGNE BILLECART SALMON

SAVOIR-FAIRE **ASSEMBLAGE**

L'art de l'assemblage dans ce qu'il a de plus précis.

NICOLAS FRANÇOIS 2015



Équilibre et maturité

Cette cuvée exceptionnelle, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage de Grands Crus issus des communes classées de la Montagne de Reims (Pinot Noir) et de la Côte des Blancs (Chardonnay). La vinification, en partie en fûts traditionnels, affirme le caractère ample et généreux, d'un style dirigé vers une élégance subtile et naturelle.

Élaboration

100% Grands et Premiers Crus :

60% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ et Ambonnay)

40% de Chardonnay de la Côte des Blancs (Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant)

10% de vins vinifiés en fûts

Maturation sur lies : 107 mois

Dosage : 5 g/l

Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans

Prix de vente conseillé : 175€ TTC

A l'œil

Une très belle robe lumineuse à la teinte or pâle. La perception visuelle cristalline et scintillante procure à l'effervescence une remontée de bulles finement ciselées.

Au nez

Le nez exprime de délicates notes florales (jasmin) et d'agrumes mûrs (mandarine), nuancées par des touches pâtissières de brioche et de tarte fine aux pommes, relevées d'une pointe épicée (poivre blanc et gingembre). À l'aération, l'expression du pinot noir s'affirme sur des nuances de rose ancienne, de fumée et de fruits noirs (myrtille et mûre).

En bouche

L'attaque révèle des notes de réglisse et de violette, évoluant vers des tonalités de biscuit aux amandes et de cerise bigarreau. L'ensemble se prolonge avec précision vers des arômes de citron confit, d'écorces de mandarine et de craie, offrant une grande finale persistante.

Dégustation

Millésime exceptionnel avec une longueur en bouche savoureuse, tendue offrant un univers gustatif généreux et unique. Il vous apportera une lecture signée des grands styles champenois au vieillissement assuré. Servi à température de cave (12°), cette cuvée révèlera les saveurs d'un magret de canard aux agrumes ou de langoustes grillées au feu de bois.

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**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.