



CUVÉE ELISABETH SALMON 2008

Profondeur et complexité

Créée en 1988 en hommage à Elisabeth Salmon, co-fondatrice de la Maison, cette cuvée se distingue par l'éclat et la pureté d'une très grande noblesse au caractère unique.

Ce grand vin, offre avec subtilité la signature de nos meilleurs terroirs de Pinot Noir et Chardonnay. La dimension exigeante d'un savoir-faire reconnu et la sélection rigoureuse d'une année exceptionnelle.



Elaboration

76% Grands crus et 24% Premiers crus

55% Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

45% Chardonnay de la Côte des Blancs

9% du Pinot Noir est vinifié en rouge à partir de raisins issus de Valofroy. Cette parcelle de Mareuil-sur-Aÿ se compose de vieilles vignes pentues exposées plein sud.

17% des vins sont vinifiés à basse température en fûts de chêne âgés de 15 ans en moyenne.

Dosage : 7g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans



A l'œil : Une présence visuelle très lumineuse aux doux reflets cuivrés chatoyants et à la teinte rose saumonée soutenue.



En bouche : Une puissance mesurée tout en délicatesse et savoureuse à la fois, avec l'épanouissement harmonieux des saveurs gourmandes (mandarine, orange sanguine et tarte aux reinettes). Une structure de bouche ample et étoffée, progressant vers une pointe crayeuse à la finale persistante de zestes de cédrat et de groseilles rouges et blanches.



Au nez : C'est une expression sensorielle rafraîchissante d'écorces d'agrumes et de gelée de petits fruits rouges. Avec l'exquise sensation d'une amplitude aromatique riche et complexe (fraise de Plougastel, Mara des Bois et pêche de vigne). De jolies notes olfactives affinées et mures, déclinant avec respect les parfums inimitables d'épices douces et de pulpe de framboise sauvage.



Dégustation : Ce grand vin d'un raffinement extrême signe sa personnalité d'une grande délicatesse de texture et de saveurs. Un charme aromatique d'une rare dimension minérale pour accompagner de belles volailles de Bresse aux écrevisses ou quelques langoustines royales Bretonnes. Température de service : 11/12°

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