



CUVÉE NICOLAS FRANÇOIS 2007

Équilibre et richesse

Cette cuvée prestige, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage resté inchangé depuis sa création. La vinification, en partie en fûts traditionnels, affirme le caractère ample et généreux, d'un style dirigé vers une élégance subtile et naturelle.



Elaboration

79% Grands crus et 21% de Premiers crus
60% de Pinot noir des Premiers et Grands crus de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne
40% de Chardonnay de la Côte des Blancs
15% vinifiés en fût de chêne
Maturation sur lies / en cave : 10 ans
Dosage : 6 g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans



A l'œil : Une belle couleur jaune or habillée de lumineux reflets. La perception visuelle cristalline et scintillante procure à l'effervescence une remontée de bulles finement ciselées.



Au nez : C'est toute la richesse et la subtilité d'une courbe aromatique complexe et rafraîchissante à la fois. De fines notes intenses de fruits du verger, associées au caractère des fruits à noyaux (mirabelle de Nancy, cerise Bigarreau) et soulignées par l'éclat d'une persistance florale (aubépine).



En bouche : L'équilibre d'une tension aboutie par l'épanouissement du vin (pêche au sirop, tarte fine aux pommes et beurre d'alpage) et symbolisée par la conduite de saveurs nobles (figue fraîche et petites baies sauvages).



Dégustation : Ce millésime tendu et minéral caractérisé par une vinosité élégante, vous apportera une lecture signée du style champenois au vieillissement assuré. Servi à température de cave (11/12°), cette cuvée révélera les saveurs d'une belle volaille de Bresse rôtie ou d'une délicieuse Côte de veau de lait aux giroldes.

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