



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

LOUIS SALMON 2012

Pureté et minéralité

Élégance racée d'un Chardonnay minéral et précis dont l'équilibre naturel apporte un modèle harmonieux des meilleures parcelles en grands crus de la Côte des Blancs : Cramant pour la minéralité, Chouilly et Oiry pour la finesse et Mesnil-sur-Oger pour la structure et la longévité. Louis Salmon 2012 révèle toute la quintessence des meilleurs chardonnays d'une année remarquable.



Elaboration

100% Chardonnay Grands Crus de la Côte des Blancs :
60% Mesnil-sur-Oger, 23% Cramant, 11% Chouilly et 6% Oiry
25% des vins sont vinifiés en fûts
Maturation sur lies / en cave : 115 mois
Dosage : 3.9g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans



A l'œil : Aspect visuel cristallin d'une robe or pâle aux délicats reflets marqués par des nuances de jaune et de vert. Une effervescence persistante très intense, lumineuse et scintillante.



En bouche : Une sensation tactile crémeuse d'une belle finesse ciselée. Bel équilibre rafraîchissant aux saveurs naturelles (pâte d'amandes, brioche feuilletée, fruits blancs et poivre blanc). Ce vin, puissant et élané à la typicité majestueuse, prolonge sa finale vers une persistance aromatique d'une longueur incroyable (cardamome, mangue fraîche, citron caviar).



Au nez : La première expression est signée par une élégance florale finement noisetté et de pain à la châtaigne. Avec un profil aromatique racé au caractère crayeux, équilibré et cristallin (beurre cru et crème pâtissière). Un charme irrésistible à l'aération, enveloppé par un élevage soigneusement complice vers le duo terroirs & millésime.



Dégustation : La dimension unique d'un grand Blanc de Blancs pur et intense, d'une droiture parfaitement associée au faible dosage. Son potentiel et son équilibre, expriment une remarquable finesse digne des plus beaux accords gustatifs : ris de veau de Corrèze entier en cocotte, Ormeaux de Bretagne et salicornes.
Température de service : 12°.

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