



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

LOUIS SALMON 2009

Pureté et minéralité

Élégance racée d'un Chardonnay minéral et tellement précis dont l'équilibre naturel apporte un modèle harmonieux des meilleures parcelles en Grands crus de la Côte des Blancs : Cramant et Chouilly pour la finesse et Mesnil-sur-Oger pour la structure et la longévité.



Elaboration

100% Chardonnay Grands crus de la Côte des Blancs :
58% Cramant, 21% Chouilly, 21% Mesnil-sur-Oger
100% des vins sont vinifiés en cuves inox
Dosage : 3.75g/l
Maturation sur lies / en cave : 144 mois



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 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 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 élancé 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 élégante patine noisetté et complexe, chair et pulpe d'agrumes (mandarine, yuzu) et poire au sirop. Un profil aromatique d'une noble pureté racée au caractère crayeux équilibré et cristallin (miel frais et beurre cru). Un charme floral indéniable.



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 : 10 / 12°.

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