

PINOT NOIR EXTRA BRUT

Précision et pureté

Deuxième édition d'un rendez-vous issu majoritairement de deux terroirs historiques de la Montagne de Reims : Ambonnay et Verzenay où le cépage Pinot Noir offre une identité si particulière au vin. Un travail sélectif basé sur la pureté du fruit et l'équilibre des saveurs, avec un faible dosage.



Elaboration

100% Pinot Noir, année de base 2014 venant des villages d'Ambonnay et Verzenay de la Montagne de Reims. Les vignobles de la Montagne de Reims sont idéalement exposés sud, sur des sous-sols de craie, enfouie en profondeur.

22% de vins de réserve de 2012.

Vinification en cuves.

Maturation sur lies / en cave : 65 mois

Dosage : 2 g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 5 ans



A l'œil : Plaisir visuel scintillant définissant une teinte jaune or aux vifs reflets étincelants. Avec une effervescence composée d'une bulle d'une extrême finesse.



En bouche : Un relief à la texture généreuse et tactile où s'installe une interprétation exigeante d'un fruit savoureux intense (pâte de citron confit, mandarine et réglisse). La parfaite sensation d'un plaisir accompli définissant un milieu de bouche étiré vers une distinction crayeuse et légèrement poivrée. La finale met en lumière une grande minéralité rafraîchissante aux accents acidulés de framboises fraîches.



Au nez : Une certaine liberté aromatique aux sensations florales (fleur de cerisier et violette) tissées autour d'un raffinement nuancé et biscuité (touche de miel et beurre cru). Il éveillera vos sens vers des nuances épurées allant du fruit pulpeux au zeste d'agrumes. Un ensemble très délicat où l'expression du Pinot Noir se dévoile subtilement par son ADN terroirs.



Dégustation : Ce deuxième rendez-vous de la famille dévoile l'identité d'un pur Pinot Noir aux terroirs d'exception. Servi à température de cave (10/12°), vous pourrez orienter vos envies culinaires vers un Ceviche de Gambero Rosso (gambas), ou un Tourteau décortiqué et son crémeux iodé.

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