



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Finesse et élégance

Cette cuvée, fruit de l'assemblage de deux années, révèle toutes les spécificités du Chardonnay. Sa complexité, sa grande vinosité et une finale étonnamment fraîche est particulièrement appréciée des amateurs les plus éclairés.



Elaboration

100% Chardonnay Grands Crus de villages de la Côte des Blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger
Vinification en cuves
De 33 à 40% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 4 à 5 ans



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille : 4 à 8 ans
Magnum : 6 à 8 ans



A l'œil : Une effervescence ultra délicate traduisant une mousse abondante aux fines bulles. Élégance et brillance d'une teinte jaune or lumineux aux reflets verts.



Au nez : Une intensité très pure et minérale d'une typicité rare, libérant des notes briochées, de beurre frais et d'agrumes citronnés. Un univers racé et subtil évoluant avec délicatesse vers une finesse remarquable.



En bouche : La sensation crémeuse d'une texture crayeuse et meringuée, associée aux nuances d'amandes fraîches et zeste de cédrat. Une suavité d'une très grande classe ciselée et persistante.



Dégustation : Exceptionnelle prise de mousse au style minéral / crayeux accompagnant à merveille le caviar Oscière ou certains poissons nobles crus marinés.
Température de service : 8°

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