



CHAMPAGNE BILLECART SALMON



Harmonie et équilibre

Le Brut Réserve est un vin de champagne aérien, subtil et harmonieux. Son assemblage se compose de raisins de trois années : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, provenant des meilleurs terroirs de la Marne.

A l'œil : Cette cuvée aux reflets or pâle se distingue par la finesse de ses bulles à remontée lente et par sa mousse abondante et persistante.

Au nez : Maturité teintée de fraîcheur fleurie pour cette cuvée qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre.

En bouche : Une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

Dégustation : Le Brut Réserve, complice de tous les instants, est parfait pour l'apéritif. Il accompagne également les plats les plus simples comme les plus élaborés. Cette cuvée est à servir à 8°.

Par **François DOMI**, œnologue et chef de cave de la Maison BILLECART-SALMON.

COLLECTION