



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



Un champagne de cœur

Les secrets de fabrication et la méthode de vinification de cette cuvée remontent aux origines de la Maison BILLECART-SALMON et se transmettent depuis sept générations. Elle est le fruit d'un assemblage de Chardonnay, de Pinot Meunier et de Pinot Noir vinifié en rouge.

A l'œil : Sa robe rose pâle et rayonnante se pare de reflets chauds et dorés tandis que ses bulles délicates lui confèrent une mousse persistante.

Au nez : Un arôme subtil et gourmand, un fin bouquet de notes de fruits rouges et zestes d'agrumes.

En bouche : Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée et d'une belle fraîcheur.

Dégustation : Ce vin de champagne rosé est un compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi d'un plat de saumon sauvage ou de sushis. En dessert, il sublimerait les saveurs de fruits rouges...

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

COLLECTION