



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

Captivante et originelle

Sa composition : Maîtrise totale de l'art de l'assemblage, retrouvant l'esprit et le savoir faire ancestral des Champagnes originels. Cette cuvée unique, entièrement vinifiée sous bois, est composée respectueusement des 3 cépages champenois.

A l'œil : Une robe cristalline et rayonnante d'un jaune or aux reflets brillants, animée de fines bulles étincelantes et régulières. Un aspect visuel très lumineux habillé d'un cordon d'une rare persistance.

Au nez : C'est l'impact olfactif d'une richesse d'expressions harmonieuses (fruits secs, agrumes frais et fruits blancs) associée aux notes séduisantes finement beurrées. Une définition aromatique nuancée qui exprime la complexité d'une maturité liée à la vinification en fûts de chêne.

En bouche : La texture, caressante et rafraîchissante, s'amplifie d'une sensation crémeuse, dominée par une belle vivacité tonifiante. Un éclat de saveurs (notes grillées de petits pains au lait, toffee), propice à l'épanouissement racé de l'identité culturelle des grands Vins de Champagne.

Sa consommation : Une référence de plaisir et d'émotion au travers d'une finesse remarquable. Sa force de caractère et sa droiture en feront le compagnon idéal de crustacés ou de viandes blanches. Ce vin sera idéalement servi à température de cave (10°).

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



COLLECTION