



### **Puissant et racé**

Ce vin unique célèbre 200 ans d'indépendance et de savoir-faire familial. 92 % de Pinot Noir, 4 % de Chardonnay et 4 % de Pinot Meunier dont 50 % des vins sont vinifiés en fûts. Cet assemblage de 8 Grands Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs est issu d'une sélection de vins exceptionnels provenant de 4 vendanges remarquables (2000, 2003, 2008, 2012). Dosage Extra Brut à 4,5 g/l.

**A l'oeil :** Une intensité colorante or pâle, drapée d'une luminosité éclatante aux reflets jaunes dorés. Une finesse de bulles persistante et abondante évoluant de façon disciplinée et énergique.

**Au nez :** C'est l'expression noble et racée d'une complexité ciselée vers des notes florales, fruits du verger et fruits secs légèrement torréfiés (oeillet, poire Williams et noisettes juste grillées). Un éclat naturel et vibrant évoluant tout en nuance vers des senteurs de zestes d'agrumes (citron caviar et kalamansi)..

**En bouche :** Une tension ample et dense à la fois où la texture se révèle lentement sous une acidité maîtrisée et exaltante. Le milieu de bouche offre un équilibre distingué, vineux presque salin, sous l'impact gustatif d'un affinage soigné (sarment de vignes et tabac blond).

**Dégustation :** Cette cuvée singulière et rare, sous la dominante profonde des grands Pinot Noir champenois, développera toute sa complexité à chaque étape de son épanouissement. Servir à température de cave (11/12°), en accompagnement de fines raviolles potagères, célerisotto crémeux aux châtaignes des Cévennes.

**Formats disponibles :** Magnum / Jéroboam.

**Par François DOMI,** œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.

**L'instinct d'exception**

[champagne-billecart.fr](http://champagne-billecart.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.