



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



Profondeur et complexité

Créée en 1988 en hommage à Elisabeth Salmon, cofondatrice de la Maison, cette cuvée se distingue par l'éclat et la pureté raffinée d'une très grande noblesse au caractère unique. Ce grand vin, rare et recherché, offre avec subtilité la signature de nos meilleurs terroirs de Pinot Noir et Chardonnay. La dimension exigeante d'un savoir-faire ancestral reconnu par l'art de l'assemblage et la sélection rigoureuse d'une année exceptionnelle.

A l'œil : Une présence visuelle très lumineuse et brillante à la teinte rose saumonée soutenue et drapée d'une effervescence gracieuse. Un ensemble très séducteur aux doux reflets chatoyants, symbolisant une maturité exceptionnelle des cépages.

Au nez : C'est une expression sensorielle rafraîchissante et sensuelle de petits fruits rouges croquants, écorces d'agrumes et fruits à noyau. Avec l'exquise sensation d'une amplitude aromatique riche et complexe (figue fraîche, pêche de vigne rôtie, macaron aux amandes). Des notes olfactives intenses, déclinant avec respect les parfums inimitables de fraises des bois sauvages et de roses odorantes de printemps.

En bouche : L'impact tactile d'une puissance mesurée tout en délicatesse et d'un épanouissement harmonieux des saveurs (nectarine, brugnion, cardamome). Un volume de bouche au caractère ample et racé dévoilant des composantes d'épices douces, de mandarines acidulées et de saveurs persistantes de cèdre, bois précieux et exotiques.

Dégustation : Ce grand vin d'un raffinement extrême signe sa personnalité d'une grande délicatesse de texture et de saveurs. Un charme aromatique d'une rare dimension minérale pour accompagner de belles volailles de Bresse, langoustines royales et macarons craquants à l'hibiscus.

Température de service : 11-12°.

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

MILLÉSIME