



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CUVÉE LOUIS 2006

Pureté et minéralité

Hommage à Louis, frère d'Elisabeth Salmon, passionné d'œnologie et très impliqué dans l'élaboration des vins dès la création de la Maison. Issue des meilleures parcelles de la Côte des Blancs, le Blanc de Blancs millésimé empreint de pureté et de minéralité le représente parfaitement.



Elaboration

4 Grands Crus de la Côte des Blancs :
Avize (Les Pierres Vaudon), Chouilly (Mont Aigu), Mesnil-sur-Oger
(Les Coullemets et Chétillon), Cramant
5% vinifiés en fût de chêne
Maturation sur lies / en cave : 9 à 10 ans



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : Aspect visuel cristallin d'une robe jaune or aux délicats reflets verts de jeunesse.



En bouche : Bel équilibre rafraîchissant aux saveurs naturelles (zeste de cédrat, pêche plate et poivre blanc) associé à la personnalité d'un grand millésime de garde.



Au nez : Belle complexité du fruit toute en nuances (crème fouettée, fleurs blanches et agrumes citronnés). L'expression aromatique noble et racée d'un chardonnay crayeux d'une grande pureté.



Dégustation : Son potentiel et sa typicité noble, expriment une exquise finesse digne des plus beaux accords gustatifs : ris de veau de Corrèze entier en cocotte, risotto crémeux aux coquillages.
Température de service : 11/12°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr