



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CUVÉE NICOLAS FRANÇOIS 2006

Équilibre et richesse

Cette cuvée prestige, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage de grands crus issus des communes de la Montagne de Reims (Pinot Noir) et de la Côte des Blancs (Chardonnay).



Elaboration

60% de Pinot noir des Premiers et Grands crus de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

40% de Chardonnay de la Côte des Blancs

5% vinifiés en fût de chêne

Maturation sur lies / en cave : 10 ans

Dosage : 6 g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : Une belle couleur jaune or étincelante habillée de lumineux reflets dorés.



En bouche : De fines notes miellées, associées aux caractères des fruits à noyaux (mirabelle de Lorraine, cerise Bigarreau), soulignés par l'éclat des arômes de zestes d'agrumes.



Au nez : L'équilibre d'une tension aboutie par l'épanouissement du vin (pêche au sirop, fine tarte aux pommes et verveine citronnée). Une texture à la personnalité affirmée conservant une puissance maîtrisée par son faible dosage totalement intégré.



Dégustation : Il révélera les saveurs d'une belle volaille de Bresse rôtie ou d'une délicieuse Côte de Veau de lait.
Température de service : 11/12°

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