



CHAMPAGNE BILLECART SALMON



Douceur et volupté

D'un assemblage identique au Brut Réserve (Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier), le champagne Demi-sec BILLECART-SALMON offre un dosage plus généreux en sucre.

A l'œil : D'un bel or pâle, cette cuvée laisse échapper un ballet incessant de fines bulles régulières et persistantes.

Au nez : Son nez est vif avec un rappel de fleurs blanches délicates et évolue vers des arômes de beurre et de brioche.

En bouche : Ce champagne Demi-sec est capiteux et représente, en terme d'équilibre, un dosage parfait entre sucre, alcool et acidité.

Dégustation : Idéal lorsqu'il accompagne les tartes ou les gâteaux au chocolat, il fera également d'un goûter à la brioche un moment unique.

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

COLLECTION