



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



Intense et séduisant

Sa composition : Assemblage idéalement étudié laissant une dominante à la personnalité des grands Pinots Noirs champenois (70%) et tempéré par l'élégance et la minéralité du Chardonnay. Vinification sous bois (20%) en fûts de 5 vins. Dosage Extra Brut.

A l'œil : La robe se pare d'une teinte jaune dorée aux reflets or, soulignée d'une effervescence abondante et dynamique. Très belle remontée d'une bulle ultra fine. Un ensemble brillant, limpide et lumineux donnant toute sa mesure à l'épanouissement du vin.

Au nez : Très belle intensité au caractère croquant et frais (pomme golden, agrumes citronnés et fruits secs). Un développement sensoriel pur et nuancé apporté par des notes briochées (beurre frais, madeleines tièdes, brioche). Belle complexité rafraîchissante et raffinée.

En bouche : Une richesse de saveurs (fruits du verger, coing frais) et de plaisir amplifiés par une prise de mousse et une vinification soignée. En bouche, le vin, tout en rondeur, offre du volume et du relief. Une finale franche et gourmande maîtrisée par une juste maturité du fruit.

Dégustation : Un millésime de caractère tout en élégance à savourer pleinement avec des poissons nobles, crustacés, jambons haut de gamme, risotto... Cette cuvée est à servir à 11-12°.

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

COLLECTION