

LE RÉSERVE

Harmonie et pureté

Le Réserve est un vin de champagne aérien, subtil et harmonieux. Son assemblage se compose d'en moyenne 15 années de vendanges provenant des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Meunier issus des meilleurs terroirs de la Marne.



Elaboration



% de cépages sur la base de l'année 2020 - pour en savoir plus : myorigin.billecart.fr

28% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

29% de Chardonnay des différents crus de la Marne

43% de Meunier de la Vallée de la Marne et des Coteaux Sud d'Épernay

Vinification majoritairement en cuves à basse température

Plus de 50% de vins de réserve

Maturation sur lies / en cave en moyenne : 50 mois

Dosage Extra Brut



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Demi-bouteille : 1 à 2 ans

Bouteille : 5 à 6 ans

Magnum et jéroboam : 6 à 8 ans

Mathusalem et nabuchodonosor : 8 à 10 ans



A l'œil

Refllet or pâle souligné par la finesse de ses bulles très dynamiques et par la tenue de sa mousse abondante et persistante. L'ensemble présente un éclat lumineux d'une jeunesse étincelante.



En bouche

Le plaisir subtil à la texture délicate se conjugue avec une belle vinosité et concentration aromatique. Ce vin séduit par son charme harmonieux de saveurs gourmandes (pomme, poire croquante et agrumes) et torréfiées. Grande finale persistante empreinte de fraîcheur et de minéralité.



Au nez

Intensité nette et précise au caractère aérien, suivie d'une pureté du fruit éclatant et naturel. Doté d'une précision aromatique (fruits blancs à pépins et fruits frais), ce vin évolue vers une séduction florale savoureuse et biscuités.



Dégustation

Complice de tous les instants, cette cuvée ravira vos convives à l'apéritif ou tout au long d'un repas.
Température de service : 8°-10°

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

MY ORIGIN : Les secrets de votre cuvée sur myorigin.billecart.fr