



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

BRUT ROSÉ
Un champagne de cœur

Référence parmi les rosés, cette cuvée aux arômes subtils et gourmands enchantera vos plus beaux moments grâce à sa robe étincelante, sa grande finesse et une belle vivacité.



Elaboration

Cette cuvée est le fruit d'un assemblage de Chardonnay, Pinot Meunier et Pinot Noir dont une partie est vinifiée en rouge.
40% de Chardonnay des différents crus de la Marne
30% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne
30% de Pinot Meunier de la Vallée de la Marne et des Coteaux Sud d'Épernay
Vinification en cuves
Maturation sur lies / en cave : 36 mois



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Demi-bouteille : 1 à 2 ans
Bouteille : 2 à 4 ans
Magnum et jéroboam : 4 à 8 ans



A l'œil : Une robe très lumineuse à l'intensité brillante, drapée d'une jolie teinte rose pâle. Un ensemble visuel élégant, doté d'une effervescence gracieuse.



En bouche : Une exquise sensation tactile d'une suavité fluide et crémeuse, évoluant vers une notion très noble au caractère fraise des bois et à la finale légèrement framboisée. Un équilibre harmonieux et délicieux d'une précision remarquable.



Au nez : Arômes subtils et fins, dirigés vers la séduction gourmande de petits fruits rouges et zestes d'agrumes. Un éclat aromatique d'une grande délicatesse floral et rafraîchissante.



Dégustation : Le compagnon idéal d'un instant de bonheur, mais aussi d'un cœur de saumon sauvage ou d'un carpaccio de langoustines. En dessert, il sublimerait les saveurs de fruits rouges au croquant acidulé et faiblement sucrés ...

Température de service : 8°/9°

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