



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

BRUT SOUS BOIS

Captivante et originelle

Maîtrise totale de l'art de l'assemblage, retrouvant l'esprit et le savoir-faire ancestral des champagnes originels. Cette cuvée unique, entièrement vinifiée sous bois, est composée respectueusement des 3 cépages champenois.



Elaboration

Proportion égale entre les 3 cépages champenois
Chardonnay Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs
Pinot Noir Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ
Pinot Meunier de la Vallée de la Marne (rive droite)
Vinification en fûts de chêne à basse température
De 30 à 35% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 6 à 7 ans



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 6 à 8 ans



A l'œil : Une robe cristalline et rayonnante d'un jaune or aux reflets brillants, animée de fines bulles étincelantes et régulières.



En bouche : Un éclat de saveurs (notes grillées de petits pains au lait, toffee), propice à l'épanouissement des grands vins de Champagne.



Au nez : L'impact olfactif d'une richesse d'expressions harmonieuses (fruits secs, agrumes frais et fruits blancs) associée aux notes séduisantes finement beurrées.



Dégustation : Sa force de caractère et sa droiture en feront le compagnon idéal de viandes blanches ou d'une poêlée de girolles.
Température de service : 10°

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