

LE SOUS BOIS



Captivant et originel

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



% des cépages sur la base de l'année 2017 - pour en savoir plus : myorigin.billecart.fr

43% de Chardonnay Grands Crus de la Côte des Blancs

28% de Pinot Noir Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ

29% Meunier de la Vallée de la Marne (rive droite et rive gauche)

Vinification en vieux fûts à basse température

Collection de vins de réserve pouvant remonter jusqu'à l'année 2006

Maturation sur lies / en cave : 5 ans

Dosage Extra Brut



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille : 8 à 10 ans

Magnum : 10 à 12 ans



A l'œil

Une robe cristalline et rayonnante, d'un jaune or très lumineux. Un cordon de fines bulles canalisé de façon disciplinée et énergique.



En bouche

Un éclat de saveurs dédiées aux notes subtiles (petits pains au lait, beurre fondu, épices douces), et propice à l'épanouissement des grands vins de Champagne patinés par un élevage soigné.



Au nez

L'impact olfactif d'une richesse d'expressions harmonieuses (pâtisserie, agrumes et fruits du verger) associée aux notes séduisantes maltées évoluant vers le moka et la bergamote.



Dégustation

Sa force de caractère et sa droiture en feront le compagnon idéal de fromages à pâte dure, viandes blanches aux morilles 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

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