



CHAMPAGNE  
**BILLECART  
SALMON**

## CLOS SAINT-HILAIRE 2003

### Rareté et complexité

Cette cuvée unique Blanc de Noirs porte le nom du saint patron de Mareuil-sur-Aÿ.

Ce Clos d'un hectare répond à de sévères normes : une seule parcelle, close et d'un seul tenant, disposant d'une installation complète de vinification sur le site. Ce mono cru d'une typicité incroyable dispose de toutes les qualités d'un grand vin de garde profond et singulier.



#### Elaboration

Issu d'une parcelle unique d'un hectare de vieilles vignes plantées en Pinot Noir à Mareuil-sur-Aÿ en 1964, close et d'un seul tenant.

100% vinifiés en fûts

Maturation sur lies / en cave : 14 ans

Dosage : 3,5 g/l



#### Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



**A l'œil :** L'empreinte d'un millésime solaire mêlée à une récolte précoce, dévoile une teinte jaune or très soutenue. Un rayonnement lumineux drapé d'une bulle ultra fine et persistante.



**En bouche :** Une texture ample patinée par l'élevage en fûts, aux accents de fruits jaunes au sirop (poire William et coing frais) et de panettone. Avec une richesse débordante de saveurs (ananas rôti, sarrasin soufflé et bois précieux). La générosité de ce vin transporte la finale vers du minéral racinaire et une belle salinité.



**Au nez :** Expression noble, racée et impact olfactif d'une très grande complexité vineuse (agrumes confits, fleur de Cazette, tabac blond). Un épanouissement resplendissant au caractère miellé et identifié autour des fruits à coques et épices orientales.



**Dégustation :** Monument d'une dimension unique, ce millésime rare ne comportera pas plus de 1000 bouteilles. Servi à température de cave (12/14°), cette micro cuvée surprendra votre palais avec un Bar de ligne, coquillages et caviar Oscière.

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