



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CLOS SAINT-HILAIRE 2002

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 des sévères normes : une seule parcelle, close d'un seul tenant, disposant d'une installation complète de vinification sur le site. Ce mono cru d'une typicité incroyable traversera les prochaines décennies avec force et élégance.



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 : 15 ans
Dosage : 1 g/l
De 3500 à 6500 bouteilles numérotées par millésime



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : Une teinte jaune or très soutenue soulignée par des reflets intensément dorés et une bulle ultra fine persistante.



En bouche : Texture profonde et ample aux accents d'agrumes légèrement confits et de panettone : une richesse débordante de saveurs (pêche de vignes, mandarine au sirop, châtaignes rôties et bois précieux). Sa finale minérale s'achève sur des notes salivantes.



Au nez : L'impact olfactif et aromatique d'une très grande complexité vineuse (figue fraîche, bergamote et tabac blond). Un épanouissement intense au caractère miellé par un état de maturité de fruits mûrs et d'épices.



Dégustation : Cette cuvée d'excellence ravira vos papilles accompagnée d'un beau bar de ligne aux cèpes rôtis ou d'un homard bleu Breton.
Servez ce vin à 12°C pour une dégustation à 15°C.

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