



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CUVÉE ELISABETH 2007

Profondeur et complexité

Créée en 1988 en hommage à Elisabeth Salmon, co-fondatrice de la Maison, cette cuvée se distingue par l'éclat et la pureté raffinée d'une très grande noblesse au caractère unique. Ce grand vin rare et recherché, offre avec subtilité la signature de nos meilleurs terroirs de Pinot Noir et Chardonnay.



Elaboration

50% Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée Marne

50% Chardonnay de la Côte des Blancs

Une partie du Pinot Noir est vinifié en rouge à partir de raisins issus de "Valofroy". Cette parcelle de Mareuil sur Aÿ se compose de vieilles vignes pentues exposées plein sud.

Maturation sur lies / en cave : 9 à 10 ans

Dosage : 6g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : De doux reflets chatoyants, une teinte rose soutenue, cet ensemble très séducteur est d'une brillance étincelante.



En bouche : Une puissance mesurée tout en délicatesse et savoureuse à la fois, avec l'épanouissement harmonieux des saveurs gourmandes (mandarine, orange sanguine et tarte aux reinettes). Une structure de bouche ample et racée, dévoilant une pointe crayeuse vers une finale persistante de zestes de cédrat légèrement confit.



Au nez : C'est une expression sensorielle rafraîchissante d'écorces d'agrumes et de gelée de petits fruits rouges. Avec l'exquise sensation d'une amplitude aromatique riche et complexe (roses anciennes, cerises et pêches blanches). De jolies notes olfactives affinées, déclinant avec respect les parfums inimitables de fraises de bois et d'épices douces.



Dégustation : Ce grand vin d'un raffinement extrême signe sa personnalité d'une grande délicatesse de texture et de saveurs. Un charme aromatique d'une rare dimension minérale pour accompagner de belles volailles de Bresse aux écrevisses ou quelques langoustines royales Bretonnes.

Température de service : 11/12°

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