

ÉLISABETH SALMON 2012



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 d'une très grande noblesse au caractère unique. Ce grand vin rare et raffiné, offre avec subtilité la signature de nos meilleurs terroirs de Pinot Noir et Chardonnay grands et premiers crus. Elisabeth Salmon 2012 souligne l'expression du savoir-faire rosé d'assemblage de la Maison dans une année exceptionnelle.



Elaboration

100% grand cru et premier cru
55% Chardonnay de Chouilly, Avize, et Mesnil-sur-Oger
45% Pinot Noir de Mareuil-sur-Aÿ et Verzenay
Moins de 10% du Pinot Noir est vinifié en rouge à partir de raisins de vieilles vignes de Mareuil-sur-Aÿ, exposées plein sud.
2,90% des vins sont vinifiés en fûts
Maturation sur lies / en cave : 115 mois
Dosage : 3,8g/l



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans



A l'œil

Une présence visuelle très lumineuse aux doux reflets saumonés soutenus et chatoyants. Un ensemble très séducteur d'une brillance étincelante et d'une effervescence gracieuse symbolisant la recherche d'une maturité accomplie.



En bouche

Impact tactile d'une puissance mesurée et envoûtante à la fois tout en finesse. Un épanouissement harmonieux de saveurs gourmandes et pâtisseries (panettone, clafouti aux cerises). Une structure de bouche délicate progressant vers une pointe crayeuse à la finale persistante de bois de cèdre et de gelée d'oranges sanguines.



Au nez

Une expression sensorielle rafraîchissante et sensuelle de baies rouges et noires. L'exquise sensation d'une amplitude aromatique riche et complexe (myrtille, groseilles à maquereaux, pivoine). De jolies notes olfactives affinées et mures, déclinant avec respect les parfums inimitables de roses odorantes et de violettes cristallisées.



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

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