

ÉLISABETH SALMON 2013



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 singulier. Ce grand vin rare et raffiné, offre avec subtilité la signature de nos meilleurs terroirs de Pinot Noir et de Chardonnay Grands Crus et Premiers Crus. Elisabeth Salmon 2013 souligne l'expression du savoir-faire rosé d'assemblage de la Maison dans une année exceptionnelle.



Elaboration

47% Chardonnay d'Oger, Cramant et Mesnil-sur-Oger

53% Pinot Noir de Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ et Bouzy

Moins de 10% du Pinot Noir est vinifié en rouge à partir de raisins de vieilles vignes de Mareuil-sur-Aÿ, exposées plein sud.

5% des vins sont vinifiés en fûts

Maturation sur lies / en cave : 115 mois

Dosage : 4,4g/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 et légèrement cuivrés. Un ensemble très séducteur d'une brillance étincelante et drapée d'une effervescence gracieuse.



En bouche

Impact tactile d'une puissance mesurée et envoutante à la fois, tout en délicatesse. Un épanouissement harmonieux de saveurs gourmandes et pâtisseries (clafouti aux cerises, pomme canada et gelée d'oranges sanguines). Une structure de bouche délicate, progressant vers une finale de pointe crayeuse et zeste de clémentine Corse.



Au nez

Une expression rafraîchissante et sensuelle de baies rouges et noires, sublimée par l'élégance florale de la pivoine et de la violette. Une exquise sensation d'amplitude aromatique riche de fruits bien mûrs (myrtille et noyaux de cerises). De jolies notes olfactives affinées et mûres, dévoilant les parfums inimitables de roses odorantes et d'embruns iodées.



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 & sabayon safrané. 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