



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CUVÉE LOUIS SALMON 2007

Pureté et minéralité

Hommage à Louis, frère d'Elisabeth Salmon, passionné d'œnologie et très impliqué dans l'élaboration des vins dès la création de la Maison. Issue des meilleures parcelles de la Côte des Blancs, le Blanc de Blancs millésimé empreint de pureté et de minéralité le représente parfaitement.



Elaboration

100% Chardonnay
3 Grands Crus de la Côte des Blancs :
Chouilly, Mesnil-sur-Oger, Cramant
50% vinifiés en fût de chêne
Maturation sur lies / en cave : 9 à 10 ans



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : Aspect visuel cristallin d'une robe jaune or arborant une effervescence lumineuse et scintillante.



En bouche : Une sensation tactile crémeuse d'une grande finesse et un bel équilibre rafraîchissant aux saveurs naturelles (zeste de cédrat, pêche de vigne et poivre blanc). Ce vin puissant tout en relief prolonge sa finale vers une persistance aromatique d'une longueur majestueuse.



Au nez : Élégante complexité minérale, florale et fruits jaunes (bergamote, fleurs blanches et ananas frais). Un profil aromatique au caractère crayeux d'une grande pureté.



Dégustation : Son potentiel et son équilibre expriment une remarquable finesse digne des plus beaux accords gustatifs : ris de veau de Corrèze entier en cocotte, risotto crémeux aux coquillages.
Température de service : 11/12°

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