



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CUVÉE LOUIS SALMON 2008

Pureté et minéralité

Elégance racée d'un Chardonnay minéral et tellement précis dont l'équilibre naturel apporte un modèle harmonieux des meilleures parcelles en grands crus de la Côte des Blancs : Cramant et Chouilly pour la finesse, Avize pour la puissance et Mesnil-sur-Oger pour la structure et la longévité.



Elaboration

100% Chardonnay Grands crus de la Côte des Blancs : 40% Chouilly, 33% Cramant, 20% Mesnil-sur-Oger, 7% Avize
33% des vins sont vinifiés à basse température en fûts de chêne âgés de 15 ans en moyenne
Dosage : 7g/l
Maturation sur lies / en cave : 11 ans



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : Aspect visuel cristallin d'une robe or pâle aux délicats reflets marqués par une patine nuancée de jaune et de vert. Une effervescence persistante, fascinante et lumineuse.



En bouche : Une sensation tactile crémeuse d'une belle finesse ciselée. Bel équilibre rafraîchissant aux saveurs naturelles (zeste de cédrat, biscuit aux amandes et poivre blanc). Ce vin, puissant à la typicité majestueuse, prolonge sa finale vers une persistance aromatique d'une longueur incroyable (chair d'agrumes sucrés, cardamome et choux vanillés).



Au nez : La première expression est signée par une élégante maturité parfaite et complexe, fruits jaunes et agrumes (mandarine confite, limoncello, poire conférence). Un profil aromatique d'une pureté racée au caractère crayeux équilibré et cristallin (cèdre et beurre cru).



Dégustation : La dimension unique d'un grand Blanc de Blancs pur et intense, d'une droiture parfaitement associée à son faible dosage. Son potentiel et son équilibre exprime une remarquable finesse digne des plus beaux accords gustatifs (ris de veau de Corrèze entier en cocotte, risotto crémeux aux coquillages).
Température de service : 10/12°.

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