



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CUVÉE NICOLAS FRANÇOIS 2002

Equilibre et maturité

Cette cuvée prestige, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage de grands crus issus des communes de la Montagne de Reims (Pinot Noir) et de la Côte des Blancs (Chardonnay).



Elaboration

60% de Pinot noir des Premiers et Grands crus de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

40% de Chardonnay de la Côte des Blancs

20% vinifiés en fût de chêne

Maturation sur lies / en cave : 10 ans

Dosage : 4 g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille: plus de 10 ans



A l'œil : Une belle couleur jaune or étincelante habillée de lumineux reflets dorés.



En bouche : L'équilibre d'une tension maîtrisée par l'épanouissement du vin (fruits à noyaux et pépins, agrumes et madeleine tiède) et symbolisée par la conduite de saveurs nobles résineuses (épicéa et genièvre de Houlle).



Au nez : De fines notes maltées associées aux fruits du verger (pêche blanche, nectarine et mirabelle de Lorraine), affinées par la pureté des arômes complexes de zestes de mandarine.



Dégustation : Il révélera les saveurs d'une belle volaille de Bresse rôtie ou d'une délicieuse Côte de Veau de lait.
Température de service : 11/12°

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