



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

DEMI-SEC
Douceur et volupté

La cuvée Demi-Sec offre un dosage en sucre plus important que dans un brut, mais garde toute la finesse et l'élégance de l'assemblage identique à celui de la cuvée Brut Réserve.



Elaboration

30 % de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

30% de Chardonnay des différents crus de la Marne

40% de Pinot Meunier de la Vallée de la Marne et des Coteaux Sud d'Épernay

Vinification en cuves



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 3 à 5 ans



A l'œil : D'un bel or pâle, cette cuvée laisse échapper un ballet incessant de fines bulles régulières et persistantes.



En bouche : Ce champagne Demi-Sec est capiteux et représente, en termes d'équilibre, un dosage parfait entre sucre, alcool et acidité.



Au nez : Son nez est vif avec un rappel de fleurs blanches délicates et évolue vers des arômes de beurre et de brioche.



Dégustation : Idéal lorsqu'il accompagne les tartes ou les gâteaux au chocolat, il fera également d'un goûter à la brioche un moment unique.

Température de service : 8°

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