



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

BRUT NATURE
Pur et naturel

Aboutissement philosophique et gustatif dirigé vers l'éclat et la pureté d'un vin de champagne aux saveurs naturelles.



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'Epervay
Vinification en cuves
De 50 à 60% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 40 mois



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille : 2 à 4 ans
Magnum : 4 à 8 ans



A l'œil : Intensité visuelle or pâle rehaussée par la netteté d'un ensemble limpide et brillant. Une bulle ultra fine régulière et abondante canalisée vers la surface du verre de façon disciplinée.



En bouche : Approche tactile ample et harmonieuse, préservée par une tension minérale délicieusement ciselée. Un toucher de bouche sphérique et moussillant conforté par une trajectoire gustative captivante (fruits blancs, tilleul et crème d'amandes).



Au nez : C'est l'engagement d'une séduction authentique nuancées par la pureté et la juste maturité d'un profil aromatique net et vibrant (fruits du vergers, agrumes frais et petits pains au lait).



Dégustation : Nouvelle définition d'un style épuré, il vous surprendra en toute complicité des mets les plus fins : Carpaccio de veau, Saint-Jacques à la plancha et poissons crus marinés aux agrumes.
Température de service : 10/11°

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