



LES RENDEZ-VOUS DE BILLECART-SALMON

N°7

MEUNIER

Généreux et raffiné

Ce septième rendez-vous met en lumière le cépage Meunier issu du terroir de Venteuil, sur la rive droite de la Marne. Son exposition ensoleillée et son sol à dominante d'argile offre à ce vin une belle maturité. Elaboré sur la base du millésime 2018, il bénéficie d'un long vieillissement sur lies de 63 mois. Une sélection rigoureuse, centrée sur la pureté du fruit et l'équilibre des saveurs, toujours avec un faible dosage.



Elaboration

100% Meunier du village de Venteuil de la rive droite de la Marne, année de base 2018

Vinification en cuves

Maturation sur lies : 63 mois

Dosage : 3,5 g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 5 ans



A l'œil

Teinte lumineuse d'un jaune paille aux doux reflets argentés animée d'une fine effervescence élégamment dirigée vers le centre du verre.



En bouche

Saveurs généreuses et gourmandes, portées par des fruits infusés (cerise au sirop, poire fraîche, grenade) et évoluant vers une finale vibrante aux accents acidulés et salins.



Au nez

Le champagne révèle un bouquet floral raffiné (tilleul et flouve odorante) associé aux parfums subtils d'agrumes citronnés. Il éveillera vos sens allant du fruit noyau (prune) vers une pointe de cake aux fruits. Un ensemble très délicat où l'expression du Meunier se dévoile subtilement.



Dégustation

Ce septième rendez-vous renouvelle l'expérience singulière d'un pur Meunier. Servi à température de cave (10/12°), vous pourrez orienter vos envies culinaires avec un risotto aux palourdes et pointes d'asperges vertes ou une brioche feuilletée à la châtaigne.

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

MY @RIGIN : Les secrets de votre cuvée sur myorigin.billecart.fr