



LES RENDEZ-VOUS DE BILLECART-SALMON

N°8

MEUNIER

Sensuel et raffiné

Ce huitième rendez-vous révèle le cépage Meunier et exprime toute la tension minérale du terroir à dominante calcaire de Leuvrigny. Issu du millésime 2018, ce champagne mono-cru bénéficie d'un long vieillissement 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 Leuvrigny de la Vallée de la Marne, 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 rayonnante et lumineuse d'un jaune or aux doux reflets argentés animée d'un cordon de fines bulles canalisées au centre du verre.



En bouche

Onctuosité gourmande et saline portée par des fruits juteux et acidulés (mangue fraîche, groseille, pomelo), exprimant une délicatesse pure et raffinée. Une finale étirée et désaltérante aux saveurs de cerise blanche, sarrasin et biscuit sablé, vient relayer des notes crayeuses.



Au nez

Une harmonie florale et gourmande mêlant fleurs blanches, graminées notes céréalières et pâtisseries, évoluant vers des nuances épurées de fruits à pépins et de pain au levain. Une expression subtile et authentique du Meunier révélant son caractère primaire.



Dégustation

Ce huitième rendez-vous renouvelle l'expérience singulière d'un pur Meunier. Servi à température de cave (10/12°), vous pourrez orienter vos envies culinaires avec une tourte de veau au foie gras et des gougères au vieux comté.

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