



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

VINTAGE 2008
Intense et séduisant

Ce vin au dosage Extra Brut laisse la dominante aux grands Pinots Noirs tempérés par l'élégance du Chardonnay de la Côte des Blancs.



Elaboration

65% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ)

35% de Chardonnay de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Chouilly et Vertus)

Vinification en cuves

Maturation sur lies / en cave : 9 ans



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille : de 8 à 10 ans

Magnum : plus de 10 ans



A l'œil : La robe se pare d'une teinte jaune or aux doux reflets dorés. Elle est habillée d'une fine effervescence, fruit d'un élevage de 9 ans dans nos caves de craie.



En bouche : Un plaisir tactile tendu et charmeur (zestes d'agrumes, fruits blancs à pépins et sablé Breton). Le vin offre une finale persistante à la structure ciselée par le potentiel qualitatif élevé d'un grand millésime.



Au nez : Délicieuse intensité du fruit aux notes élégantes d'agrumes citronnés et fruits à coques (amandes effilées, citron de Menton). Un développement sensoriel étiré et nuancé autour d'exquises notes pâtisseries (beurre cru, gelée de mirabelles).



Dégustation : Un Vintage sculpté en profondeur, au caractère noble et tout en distinction. A savourer pleinement avec des poissons nobles, Carpaccio de Saint Jacques et ravioles potagères.

Température de service : 11/12°

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