



CHAMPAGNE  
**BILLECART  
SALMON**

**VINTAGE 2009**  
**Intense et séduisant**

Assemblage idéalement étudié laissant une dominante à la personnalité des grands Pinots Noirs champenois, allié à l'élégance et la subtilité des Chardonnays et cette touche de Pinot Meunier en signature.



**Elaboration**

73% de Grands et Premiers crus  
40% Pinot Noir, 33% Chardonnay et 27% Pinot Meunier  
Origines : Montagne de Reims, Côte des Blancs et Vallée de la Marne  
Vinification en cuves  
Maturation sur lies / en cave : 9 ans  
Dosage : 2 g/L



**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, habillée naturellement par une fine effervescence dynamique. Un ensemble brillant, très lumineux donnant toute sa pleine mesure à un élevage de 9 ans dans nos caves de craie ancestrales.



**En bouche :** Un plaisir tactile tendu et charmeur (crème de marron, myrtilles fraîches et sablé Breton), amplifié par une texture délicate. Le vin offre de la hauteur vers un relief distingué et une finale persistante à la structure ciselée par le potentiel qualitatif élevé d'un millésime recherché.



**Au nez :** Délicieuse intensité d'un fruit précis aux notes d'agrumes citronnés et fruits à coques (chair de pamplemousse, amandes effilées). Un développement sensoriel nuancé autour de notes pâtisseries (beurre cru, gelée de fruits blancs). Une expression aromatique maîtrisée, dotée d'une pureté rafraîchissante et raffinée.



**Dégustation :** Un Vintage sculpté en profondeur, au caractère noble et tout en distinction. À savourer pleinement avec un thon rouge, papaye et avocat ou un foie gras poêlé, pêche, verveine, rhubarbe et verjus (jus de raisins cueillis prématurément).  
Température de service : 11/12°

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