



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

VINTAGE 2013
Intense et séduisant

Assemblage idéalement étudié laissant une dominante à la personnalité des grands Pinots Noirs champenois, avec l'élégance et la subtilité des Chardonnays Grands Crus de la Côte des Blancs et cette touche Meunier en signature de la Vallée de la Marne.



Elaboration

85% de Grands et Premiers crus

62% Pinot Noir, 24% Chardonnay et 14% Meunier

Origines : Montagne de Reims, Côte des Blancs et Vallée de la Marne

Vinification en cuves

Maturation sur lies / en cave : 89 mois

Dosage : 3 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 or pâle aux doux reflets jaunes lumineux, habillée naturellement par une fine effervescence.



En bouche : Un plaisir tactile tendu et charmeur (myrtilles et clafoutis aux cerises), amplifié par la texture délicate d'une prise de mousse lente et crémeuse. Le vin offre de la hauteur vers un relief distingué ainsi qu'une finale persistante à la structure ciselée.



Au nez : Délicieuse intensité d'un fruit précis aux notes élégantes de fruits à coque et fruits à noyau (noisettes fraîches, chair de pomelos). Un développement sensoriel étiré et nuancé autour d'exquises notes pâtisseries (beurre cru, crème au citron). Une expression aromatique maîtrisée, dotée d'une pureté rafraîchissante et raffinée.



Dégustation : Un Vintage sculpté en profondeur, au caractère noble tout en distinction. À savourer pleinement avec un ceviche de daurade, agrumes et avocat ou un foie gras poêlé, pêche, verveine et rhubarbe.

Température de service : 11/12°.

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