



Signe d'exception Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. [www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)

CHAMPAGNE  
**BILLECART-SALMON**  
*Maison Fondée en 1878*



### Intense et séduisant

**Sa composition :** Ce vin au dosage Extra Brut laisse une belle dominante à la personnalité des grands Pinots Noirs champenois (75%), tempéré par l'élégance et la subtilité du Chardonnay originaire de la Côte des Blancs.

**A l'œil :** La robe se pare d'une teinte jaune or dorée, soulignée d'une effervescence abondante et dynamique. Un ensemble brillant, étincelant et lumineux donnant toute sa pleine mesure au plaisir visuel.

**Au nez :** Délicieuse intensité du fruit mûr croquant au caractère élégant et épanoui (fruits du verger, agrumes citronnés et biscuités). Un développement sensoriel pur et nuancé apporté par des notes de viennoiseries gourmandes (beurre cru, madeleines tièdes). Belle définition d'une expression aromatique maîtrisée, dotée d'une complexité rafraîchissante et raffinée.

**En bouche :** Une richesse de saveurs et de plaisir (fruits blancs à pépins, coing frais) amplifiés par une vinification soignée et d'une prise de mousse lente et crémeuse. Le vin offre ampleur, puissance et relief. La finale est persistante et ciselée.

**Dégustation :** Un millésime de caractère tout en délicatesse à savourer pleinement avec des poissons nobles, crustacés, jambons haut de gamme, risotto...  
Température de service : 11-12°.

Par **François DOMI**, œnologue et chef de cave de la Maison BILLECART-SALMON.