



Signe d'exception Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. www.champagne-billecart.fr


CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1878



Pureté et minéralité

Élégance racée d'un Chardonnay minéral et précis. Son équilibre naturel reflète un modèle harmonieux des meilleures parcelles des grands crus de la Côte des Blancs : Chouilly pour la finesse, Avize pour la puissance et Mesnil-sur-Oger pour la structure et la longévité.

A l'œil : Aspect visuel cristallin d'une robe jaune or laissant s'échapper une effervescence dynamique et persistante.

Au nez : La première impression se caractérise par la minéralité et la complexité du fruit tout en nuances (beurre frais, biscuit meringué et zeste de cédrat). Une expression aromatique noble et racée d'un chardonnay mûr.

En bouche : Une sensation tactile crémeuse d'une finesse remarquable offrant la texture exquise d'une suavité distinguée. Bel équilibre rafraîchissant aux saveurs de fruits à coque (amandes fraîches, noisettes pilées) associé à la personnalité d'un grand millésime de garde. Ce vin, puissant et tout en relief, prolonge sa finale vers une persistance crayeuse d'une longueur majestueuse.

Dégustation : La dimension unique d'un Blanc de Blancs pur et intense associé à un dosage finement étudié. Une forte personnalité, alliée à une délicatesse exquise digne des plus beaux accords gustatifs (ris de veau de Corrèze entier en cocotte, risotto crémeux aux coquillages).

Température de service : 10 / 12°

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

MILLÉSIME