



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

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1878



Equilibre et maturité

Cette cuvée exceptionnelle, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage de Grands Crus issus des communes classées de la Montagne de Reims (Pinot Noir) et de la Côte des Blancs (Chardonnay).

La vinification, en partie en fûts traditionnels, affirme le caractère ample et généreux d'un style fin et élégant.

A l'œil : Une belle couleur jaune or étincelante habillée de lumineux reflets dorés. La perception visuelle, cristalline et scintillante, procure à l'effervescence une remontée de bulles finement ciselées.

Au nez : C'est toute la richesse et la subtilité d'une courbe aromatique dédiée à la maturité du fruit savoureux. De fines notes maltées associées aux fruits du verger (pêche blanche, nectarine et mirabelle de Lorraine), affinées par la pureté des arômes complexes de zestes de mandarine.

En bouche : L'équilibre d'une tension maîtrisée par l'épanouissement du vin (fruits à noyaux et pépins, agrumes et madeleine tiède) et symbolisée par la conduite de saveurs nobles résineuses (épicéa et genièvre de Houlle). Une texture à la personnalité affirmée conservant une remarquable vinosité.

Dégustation : Ce millésime généreux et minéral, caractérisé par la vinosité d'un vin mature et profond, sera servi à température de cave (11/12°). Il révélera les saveurs d'une belle volaille de Bresse rôtie ou d'une délicieuse Côte de Veau de lait.

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

MILLÉSIME