



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 1818*



## Douceur et volupté

D'un assemblage identique au Brut Réserve (Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier), le champagne Demi-sec BILLECART-SALMON offre un dosage plus généreux en sucre.

**A l'œil :** D'un bel or pâle, cette cuvée laisse échapper un ballet incessant de fines bulles régulières et persistantes.

**Au nez :** Son nez est vif avec un rappel de fleurs blanches délicates et évolue vers des arômes de beurre et de brioche.

**En bouche :** Ce champagne Demi-sec est capiteux et représente, en terme d'équilibre, un dosage parfait entre sucre, alcool et acidité.

**Dégustation :** Idéal lorsqu'il accompagne les tartes ou les gâteaux au chocolat, il fera également d'un goûter à la brioche un moment unique.

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

COLLECTION