



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 1888*



## Un champagne de cœur

Les secrets de fabrication et la méthode de vinification de cette cuvée remontent aux origines de la Maison BILLECART-SALMON et se transmettent depuis sept générations. Elle est le fruit d'un assemblage de Chardonnay, de Pinot Meunier et de Pinot Noir vinifié en rouge.

**A l'œil :** Sa robe rose pâle et rayonnante se pare de reflets chauds et dorés tandis que ses bulles délicates lui confèrent une mousse persistante.

**Au nez :** Un arôme subtil et gourmand, un fin bouquet de notes de fruits rouges et zestes d'agrumes.

**En bouche :** Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée et d'une belle fraîcheur.

**Dégustation :** Ce vin de champagne rosé est un compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi d'un plat de saumon sauvage ou de sushis. En dessert, il sublimerait les saveurs de fruits rouges...

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

COLLECTION