



BILLECART-SALMON

EXTRA BRUT



Signe d'exception

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. www.champagne-billecart.fr

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1818



Pur et naturel

Aboutissement philosophique et gustatif dirigé vers l'éclat et la pureté d'un Vin de Champagne aux saveurs naturelles.

Composition : Le style novateur de cette cuvée Extra Brut Réserve reste fidèle au charme discret et équilibré des trois cépages champenois : Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 35% et Chardonnay 25%. Sans sucre ajouté au dosage.

A l'œil : Intensité visuelle or pâle rehaussée par la netteté d'un ensemble limpide et brillant. A la fois disciplinée et énergique, la bulle ultra fine est abondante.

Au nez : L'engagement d'une séduction authentique, évoluant vers un profil olfactif complexe et vibrant. Plaisir du fruit conjugué au pluriel (floral, fruits secs et pain brioché) sous le charme subtil de la verveine citronnée. Élégante fraîcheur dotée d'une précision aromatique, stimulée par l'expression et la qualité des vins de base.

En bouche : Approche tactile ample et harmonieuse, préservée par une tension minérale délicieusement ciselée. Saveur gustative captivante : nuances biscuitées, fruits blancs à pépins. Fin de bouche équilibrée qui laisse une exquise sensation gourmande.

Dégustation : Nouvelle définition d'un style épuré mais tellement sincère. Il vous surprendra en toute complicité avec les mets les plus fins (carpaccio de veau, Saint-Jacques à la plancha et poissons crus marinés aux agrumes).

Température de service : 10-11°.

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