



Signe d'exception

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

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1818



Finesse et élégance

Cette cuvée 100% Chardonnay est élaborée à partir des cinq grands crus de la Côte des Blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Sa composition, fruit de l'assemblage de deux années, révèle toutes les spécificités du Chardonnay.

A l'œil : La mousse fine aux bulles délicates accompagne avec élégance les reflets or lumineux de la robe.

Au nez : Cette cuvée surprend par une intensité très pure d'arômes de fruits secs (amande, noisette fraîche), mêlés à ceux de fruits à chair blanche.

En bouche : La sensation crémeuse d'une bulle finement ciselée associée aux nuances briochées et minérales. Finale persistante, d'une suavité fraîche et élégante.

Dégustation : Ce grand flacon se mariera parfaitement avec du caviar ou de belles huîtres mais également avec des poissons grillés ou des fruits de mer.

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

COLLECTION