



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

BRUT SOUS BOIS
Captivante et originelle

Maîtrise totale de l'art de l'assemblage, retrouvant l'esprit et le savoir faire ancestral des champagnes originels. Cette cuvée unique, entièrement vinifiée sous bois, est composée respectueusement des 3 cépages champenois.



Elaboration

Proportion égale entre les 3 cépages champenois
Chardonnay Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs
Pinot Noir Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ
Pinot Meunier de la Vallée de la Marne (rive droite)
Vinification en fûts de chêne à basse température
De 30 à 35% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 6 à 7 ans



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 6 à 8 ans



A l'œil : Une robe cristalline et rayonnante d'un jaune or aux reflets brillants, animée de fines bulles étincelantes et régulières.



En bouche : Un éclat de saveurs (notes grillées de petits pains au lait, toffee), propice à l'épanouissement des grands vins de Champagne.



Au nez : L'impact olfactif d'une richesse d'expressions harmonieuses (fruits secs, agrumes frais et fruits blancs) associée aux notes séduisantes finement beurrées.



Dégustation : Sa force de caractère et sa droiture en feront le compagnon idéal de viandes blanches ou d'une poêlée de girolles.
Température de service : 10°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr