

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANC « CUVÉE LOUISE » 2009 BILLECART SALMON



**Situation :** Tout a commencé ici en 1818, lorsque Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne. Une histoire de famille puisque Louis Salmon, frère d'Elisabeth et passionné d'œnologie, était impliqué dans l'élaboration des vins.

Ainsi, depuis 7 générations, chacun des membres de la famille s'attache à perpétuer la tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : "privilégier la qualité, viser l'excellence".

**Encépagement :** Chardonnay 100%

**Terroir :** Il s'agit d'une sélection des meilleures parcelles de chardonnay en provenance des grands crus d'Avize, de Chouilly, de Cramant, de Mesnil-sur-Oger et d'Oger. Composé de calcaire crayeux, son sous-sol est un mélange argilo calcaire du Kimméridgien.

**Température de Service :** 8 à 9°C.

**Potentiel de Garde :** 2025, voire d'avantage dans d'excellentes conditions de conservations.

**Observations :** D'un bel or brillant, cette cuvée laisse échapper une mousse à la fois fine et délicate. Minéral et agrume, tel est le premier nez qui s'ouvre ensuite sur des parfums de fleurs blanches. Un millésime qui se caractérise par une attaque vive et délicate, suivie d'une finale longue, belle manière d'apprécier pleinement tout le caractère du chardonnay.

**Quelques accords :** A l'apéritif, avec un poisson noble ou d'un crustacé ou encore ris de veau doré au sautoir...

