

CHAMPAGNE BRUT ROSE

CUVEE ELISABETH SALMON 2008

Situation : Tout a commencé ici en 1818, lorsque Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne. Ainsi, depuis 6 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". L'aîné, François, dirige la Maison au côté de son frère cadet Antoine Roland-Billecart, sous l'œil bienveillant de leur père Jean. La relève est assurée avec Mathieu (7ème génération), futur président de la Maison.

Imaginé en 1988 en hommage à Elisabeth Salmon, co-fondatrice de la Maison, Découvrez cette cuvée de Champagne Rosé qui se distingue par son extrême délicatesse.

Encépagement : 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir

Terroir : Calcaire, sous-sol argilo-calcaire du Kimmeridgien.

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 2028

Observations : La cuvée Elisabeth Salmon se pare d'une robe aux étonnants reflets roses légèrement saumonés, soulignés par un très beau cordon et une belle tenue de mousse fine et délicate. Au nez, on découvre un Champagne expressif et complexe, avec des notes de bois exotique, de figue fraîche, de fruits confits, de fraise des bois, et de pétales de rose.

En bouche, c'est une cuvée d'une incroyable longueur. Complexe, la bouche impressionne par sa persistance et par la présence des arômes de petits fruits rouges, d'épices et de menthe.

