

NICOLAS FRANÇOIS 2008 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. 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.

Encépagement : 40% Chardonnay et 60% Pinot Noir.

Terroir : Calcaire crayeux, sous-sol argilo calcaire du Kimméridgien.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 10 ans

Observations : Une robe d'une belle couleur or pâle et une mousse fine qui est soulignée par des bulles persistantes à la remontée lente. Au nez, cette cuvée développe toute sa complexité olfactive avec des arômes de fleurs blanches mêlés à des notes subtiles de brioche. En bouche, c'est un Champagne équilibré, qui marie richesse et persistance. La bouche est dense, acide et légèrement saline. L'assemblage des grands crus procure une belle fraîcheur et développe une large gamme d'arômes.



Quelques accords : A l'apéritif, côte de veau de lait et girolles, assiette de fromage...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com