

CHAMPAGNE BRUT ROSE 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 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 : Chardonnay 40%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%.

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

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans.

Observations : D'une robe rose pâle et étincelante aux nuances grenat, cette cuvée nous dévoile une effervescence de bulles fines et délicates. Le nez fin et racé au registre crayeux (minéral) est dominé par l'élégance et la fraîcheur ou des notes de fruits rouges fraîchement cueillis apparaissent, telles que la groseille et la framboise.

La bouche est douce et fraîche au corps fin et délicat. Les saveurs de fruits rouges, la framboise, la groseille sont de la fête. Finale ronde, distinguée et aérienne aux côtés dentelés. Le plaisir à l'état pur.

Cette remarquable cuvée sera l'insoupçonnable apéritif pour l'ouverture de vos dîners gastronomiques, mais se révélera en saison sur un dessert élaboré avec des fruits rouges frais.

