

CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2016 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 : 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay et 14% Pinot Meunier

Terroir : calcaire crayeux, sous-sol argilo-calcaire.

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 8 à 10 ans

Observations : Cette cuvée ayant séjournée 89 mois offre une dominante à la personnalité des grands Pinots Noirs. Au nez, le fruit est précis, aux notes élégantes de fruits à coque et fruits à noyau (noisettes fraîches, chair de pomelos). En bouche le tactile est tendu et charmeur, amplifié par la texture délicate d'une prise de mousse lente et crémeuse. Un Vintage sculpté en profondeur, au caractère noble tout en distinction.

Quelques accords : Coquilles Saint-Jacques poêlées, volaille de Bresse rôtie, risotto de champignon, brie de Meaux, tarte aux poires...

