



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

VINTAGE 2007
Intense et séduisant

Ce vin au dosage Extra Brut laisse la dominante aux grands Pinots Noirs tempérés par l'élégance du Chardonnay de la Côte des Blancs.



Elaboration

75% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ)

25% de Chardonnay de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Chouilly et Vertus)

Vinification en cuves

Maturation sur lies / en cave : 40 mois



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille : de 8 à 10 ans

Magnum : plus de 10 ans



A l'œil : La robe se pare d'une belle teinte jaune or aux doux reflets, habillée naturellement par une effervescence abondante et dynamique.



En bouche : Une richesse subtile de saveurs (fruits blancs et jaunes, zeste de mandarine et cédrat). Une finale persistante, à la structure ciselée par un potentiel de garde digne des millésimes champenois.



Au nez : Délicieuse intensité du fruit aux notes élégantes de fruits du verger, fruits à coque et agrumes citronnés. Un développement sensoriel pur et nuancé autour des notes gourmandes (pâte d'amandes, ananas frais et reine-claude).



Dégustation : A savourer pleinement avec des poissons nobles, crustacés, jambons haut de gamme, risotto...

Température de service : 11/12°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

EXTRA BRUT
Pur et naturel

Aboutissement philosophique et gustatif dirigé vers l'éclat et la pureté d'un vin de champagne aux saveurs naturelles.



Elaboration

30% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne
30% de Chardonnay des différents crus de la Marne
40% de Pinot Meunier de la Vallée de la Marne et des Coteaux Sud d'Epervay
Vinification en cuves
De 50 à 60% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 40 mois



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille : 2 à 4 ans
Magnum : 4 à 8 ans



A l'œil : Intensité visuelle or pâle rehaussée par la netteté d'un ensemble limpide et brillant. Une bulle ultra fine régulière et abondante canalisée vers la surface du verre de façon disciplinée.



En bouche : Approche tactile ample et harmonieuse, préservée par une tension minérale délicieusement ciselée. Un toucher de bouche sphérique et moussillant conforté par une trajectoire gustative captivante (fruits blancs, tilleul et crème d'amandes).



Au nez : C'est l'engagement d'une séduction authentique nuancées par la pureté et la juste maturité d'un profil aromatique net et vibrant (fruits du vergers, agrumes frais et petits pains au lait).



Dégustation : Nouvelle définition d'un style épuré, il vous surprendra en toute complicité des mets les plus fins : Carpaccio de veau, Saint-Jacques à la plancha et poissons crus marinés aux agrumes.
Température de service : 10/11°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

CUVÉE NICOLAS FRANÇOIS 2006

Équilibre et richesse

Cette cuvée prestige, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage de grands crus issus des communes de la Montagne de Reims (Pinot Noir) et de la Côte des Blancs (Chardonnay).



Elaboration

60% de Pinot noir des Premiers et Grands crus de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

40% de Chardonnay de la Côte des Blancs

5% vinifiés en fût de chêne

Maturation sur lies / en cave : 10 ans

Dosage : 6 g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : Une belle couleur jaune or étincelante habillée de lumineux reflets dorés.



En bouche : De fines notes miellées, associées aux caractères des fruits à noyaux (mirabelle de Lorraine, cerise Bigarreau), soulignés par l'éclat des arômes de zestes d'agrumes.



Au nez : L'équilibre d'une tension aboutie par l'épanouissement du vin (pêche au sirop, fine tarte aux pommes et verveine citronnée). Une texture à la personnalité affirmée conservant une puissance maîtrisée par son faible dosage totalement intégré.



Dégustation : Il révélera les saveurs d'une belle volaille de Bresse rôtie ou d'une délicieuse Côte de Veau de lait.
Température de service : 11/12°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**

BRUT SOUS BOIS
Captivante et originelle

Maîtrise totale de l'art de l'assemblage, retrouvant l'esprit et le savoir faire ancestral des champagnes originels. Cette cuvée unique, entièrement vinifiée sous bois, est composée respectueusement des 3 cépages champenois.



Elaboration

Proportion égale entre les 3 cépages champenois
Chardonnay Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs
Pinot Noir Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ
Pinot Meunier de la Vallée de la Marne (rive droite)
Vinification en fûts de chêne à basse température
De 30 à 35% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 6 à 7 ans



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : 6 à 8 ans



A l'œil : Une robe cristalline et rayonnante d'un jaune or aux reflets brillants, animée de fines bulles étincelantes et régulières.



En bouche : Un éclat de saveurs (notes grillées de petits pains au lait, toffee), propice à l'épanouissement des grands vins de Champagne.



Au nez : L'impact olfactif d'une richesse d'expressions harmonieuses (fruits secs, agrumes frais et fruits blancs) associée aux notes séduisantes finement beurrées.



Dégustation : Sa force de caractère et sa droiture en feront le compagnon idéal de crustacés, de viandes blanches ou d'une poêlée de girolles.
Température de service : 10°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr