Maison Billecart-Salmon

Brut - Réserve



Tout a commencé en 1818 lorsque Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne à Mareuil-sur-Ay, en région cChampagne. 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 ».

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Chardonnay, pinot noir, pinot meunier.

VINIFICATION : Cueillette manuelle. Les raisins sont ensuite pressés et soigneusement assemblés pour créer l'équilibre parfait des saveurs.
Vieillissement en fût de chêne avant mise en bouteille.
Le champagne subit une seconde fermentation dans la bouteille. Ce processus peut durer de 18 mois à plusieurs années.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Ce champagne a une saveur et un arôme bien équilibré qui le rendent parfait pour toutes les occasions.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Saveur subtile et complexe avec des notes de pomme, de poire et d'agrumes. Légère touche de brioche et d'amande. Au nez, des arômes floraux et fruités avec des notes de miel et de vanille. Champagne sec avec note finale croquante.