

MAREUIL
-SUR-AÏ



BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE

Maison BILLECART-SALMON

La Maison Billecart-Salmon fait partie du cercle restreint des grandes maisons qui ont su augmenter les volumes tout en conservant une grande qualité. Fondée en 1818 à Mareuil-sur-AÏ, la maison ne s'est pas écartée au fil du temps de ses principes fondateurs : finesse, équilibre et élégance. La Maison exploite 30 ha et achète des raisins essentiellement dans des terroirs classés grand cru ou premier cru.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Fiche Technique / Brut Réserve

Le Brut Réserve Billecart-Salmon est un vin de champagne rond, harmonieux et équilibré. Son assemblage, inchangé depuis 1945, se compose de raisins de trois années différentes, provenant des meilleurs terroirs de la Marne.

Assemblage : 40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot noir

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)

Notes de dégustation

ROBE } Jaune pâle, fines bulles.

NEZ } Fraîcheur fleurie, poire mûre.

BOUCHE } Vineuse, ample, fraîche.



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°.
Parfait également tout au long du repas.



CHAMPAGNE
BILLECART
SALMON



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
 Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
 Maturité :
 Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Vanille, Fruits confités, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Fruits secs, Dattes, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Figue, Mangue, Quetsche, Mûre, Myrtille, Violette, Rose, Fruits rouges, Orange, Pomme, Fruits jaunes, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits exotiques, Pamplemousse, Pomme, Fruits compotés, Amande, Pain d'épices, Caramel au lait, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Figue, Mangue, Quetsche, Mûre, Myrtille, Violette, Rose.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com