

MAREUIL
-SUR-AÏ



BILLECART-SALMON BRUT SOUS-BOIS

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°.

Rafrâchir 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 Sous-Bois

Le Brut Sous-Bois signé de la Maison Billecart-Salmon est une cuvée élevée en fût de chêne, une cuvée de caractère.

Assemblage : 34% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot noir

Élevage du vin : Élevage sous-bois

Dosage : Brut (7 g/l)

Notes de dégustation

ROBE } Or soutenu, bulles fines. **NEZ }** Fruits secs, agrumes et fruits blancs.

BOUCHE } Soyeuse et onctueuse, fraîche, notes légèrement grillées, épicées et toastées.



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Superbe sur des viandes blanches, des poêlées de girolles.

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, Sous-bois, Fruits exotiques, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confités, Miel, Noix, Régliasse, Cacao, Fruits rouges, Orange, Fruits jaunes, Pomme, Fruits secs, Datte, Café, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Noisette, Raisins secs, Violette, Rose, Myrtille, Mûre, Baies sauvages, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com