

DRINKS.

Billecart-Salmon Champagne Brut Nature 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408201
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Billecart-Salmon, 40 rue Carnot, BP8, 51160 Ay-Champagne, France
Marque	Billecart-Salmon
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	48 mois
Dégustation	Avec des fruits à pépins blancs (pomme, poire, pêche, ...), des agrumes, de la pâtisserie au beurre (brioche, toast, génoise, ...), de la levure, de la paille, des notes crémeuses et minérales et du miel.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de 30% de Pinot Noir, 30% de Chardonnay et 40% de Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, porc

Description

Fondée en 1818, la maison Billecart-Salmon s'est forgée une réputation bien méritée avec une variété de champagnes millésimés, qui proviennent du cœur de la région de Champagne, autour d'Épernay. Là, dans les régions de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, différents cépages se côtoient. Mathieu Roland-Billecart représente la septième génération de sa famille à diriger l'entreprise, épaulé par une équipe de spécialistes dont font partie son oncle, son père, le directeur général Alexandre Bader, le maître de chai François Domi et le directeur du vignoble Denis Blée. Cette cuvée est un assemblage de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier. Son attrait réside non seulement dans son apparence plaisante avec des nuances dorées et des bulles qui remontent lentement à la surface, mais aussi dans ses arômes naturels, simples et subtils. Ce n'est pas pour rien que le Champagne Brut est appelé "Nature": il s'agit d'une création intemporelle et authentique, avec laquelle la maison veut revenir à la pureté originelle du champagne. La cuvée est composée de 50 à 60% de vins de réserve vieillis en fût. Enfin, le champagne mûrit pendant 48 mois en bouteilles, dans les tunnels des caves séculaires de craie du domaine, mesurant 2 km. Aucun dosage, c'est-à-dire l'ajout de sucre de canne juste avant d'être bouché sous liège, n'est utilisé. Le champagne Billecart-Salmon Brut Nature déploie tout son potentiel à une température de 10-11°C. Il peut être conservé pendant six ans au maximum.