

# DRINKS.

## Billecart-Salmon Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Chardonnay 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408203
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	4-5 ans
Dégustation	Avec des amandes, des noisettes, de la brioche, des toasts beurrés, des pommes, des poires, des pêches et des tonalités minérales.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

---

En accord avec	poissons & fruits de mer
----------------	--------------------------

## 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 vins de Chardonnay de différents millésimes et de sites de Grand Cru (Chouilly, Cramant, Avize, Mesnil-sur-Oger) provenant de la région de la Côte des Blancs, à l'est de Paris. Délicatement pétillant et sec, le Billecart Salmon Blanc de Blancs séduit non seulement par ses reflets dorés et sa fine mousse, mais aussi par ses arômes de fruits, de noix et de crème. Pour la cuvée, on utilise 33 à 40 % de vins de réserve provenant d'un stockage en barriques. Le champagne mûrit finalement en bouteilles pendant quatre à cinq ans, dans les tunnels des caves séculaires de craie du domaine, mesurant 2 km. Le dosage, c'est-à-dire l'ajout de sucre de canne avant le bouchage, est de 8g/l. Le champagne Blanc de Blancs Billecart-Salmon déploie tout son potentiel à une température de 8°C. Il peut être conservé pendant huit ans au maximum.