Champagne Brut
Blanc de Blancs Grand Cru
Billecart-Salmon

Situation : Tout a commencé ici en 1818, lorsque Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne. Une histoire de famille puisque Louis Salmon, frère d'Elisabeth et passionné d'œnologie, était impliqué dans l'élaboration des vins.

Ainsi, depuis 6 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". L'aîné, François, dirige la Maison au côté de son frère cadet Antoine Roland-Billecart, sous l'œil bienveillant de leur père Jean. La relève est assurée avec Mathieu (7ème génération), futur président de la Maison.

Terroir : calcaire crayeux

Encépagement : 100 % Chardonnay

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans.

Observations : Cette cuvée 100% Chardonnay est élaborée à partir des cinq grands crus de la Côte des Blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Fruit de l'assemblage de deux années, sa composition révèle toutes les spécificités du Chardonnay.

A l'œil, la mousse fine aux bulles délicates accompagne avec élégance une robe aux reflets or lumineux. Au nez, cette cuvée surprend par une intensité très pure d'arômes de fruits secs (amande, noisette fraîche), mêlés à ceux de fruits à chair blanche. En bouche, la sensation crémeuse d'une bulle finement ciselée s'associe aux nuances briochées et minérales. La finale est persistante, d'une suavité fraîche et élégante. Splendide et rare!

Accords gourmands : Il peut s'apprécier à l'apéritif ou en accompagnement de Saint Jacques à la plancha, de poissons crus marinés aux agrumes.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 accueil@cave-de-longchamp.com- www.cave-de-longchamp.com