CHAMPAGNE BRUT RESERVE 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 7 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".

Encépagement : 30 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir et 40 % Pinot Meunier.

Terroir : Calcaire crayeux

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 3 à 4 ans après le moment de l'acquisition.

Observations : L'enracinement de la famille Billecart-Salmon en Champagne remonte au XVIème Siècle. François Roland de Billecart, qui représente la cinquième génération, dirige ce vignoble de main de maître. La réussite et la typicité de cette cuvée est le résultat d'un choix rigoureux de crus et d'un pourcentage non négligeable de vins provenant de récoltes antérieures. Ce Champagne, doté d'une belle vinosité, possède un profil élégant aux effluves floraux et salins. Sa finale au registre de fruits blancs à pépins persistante et aérienne est digne des plus grands…

Quelques accords : 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