Champagne
« Brut sous Bois »
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 : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier et 1/3 Pinot Noir

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 6 ans.

Observations : Maîtrise totale de l'art et de l'assemblage, retrouvant l'esprit et le savoir-faire ancestral des champagnes originels. Cette cuvée entièrement vinifiée sous bois présente offre une bulle fine et persistante. Le nez, franc et agréable, exhale des arômes floraux d'aubépine, tilleul mais aussi de brioche et de noisette. En bouche, l'attaque et souple et le milieu de bouche présente une belle rondeur. L'expression aromatique est orientée sur des arômes de fruits blancs, fleurs blanches et brioche. La finale, aérienne, offre une belle persistance. Cuvée remarquable à n'en pas douter, un vrai travail d'orfèvre !

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