

CHAMPAGNE BRUT ROSE 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 : Chardonnay 40%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%.

Terroir : Calcaire, sur un sous-sol argilo-calcaire du Kimmeridgien.

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans.

Observations : D'une robe rose pâle et étincelante aux nuances grenat, cette cuvée nous dévoile une effervescence de bulles fines et délicates. Le nez fin et racé au registre crayeux (minéral) est dominé par l'élégance et la fraîcheur ou des notes de fruits rouges fraîchement cueillis apparaissent, telles que la groseille et la framboise.

Quelques accords : Idéal à l'apéritif, mais aussi d'un plat de saumon sauvage ou de sushis. En dessert, il sublimerait les saveurs de fruits rouges...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com