

MAREUIL
-SUR-AÏ



BILLECART-SALMON ROSÉ

Maison BILLECART-SALMON

La Maison Billecart-Salmon fait partie du cercle restreint des grandes maisons qui ont su augmenter les volumes tout en conservant une grande qualité. Fondée en 1818 à Mareuil-sur-Aÿ, la maison ne s'est pas écartée au fil du temps de ses principes fondateurs : finesse, équilibre et élégance. La Maison exploite 30 ha et achète des raisins essentiellement dans des terroirs classés grand cru ou premier cru.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Fiche Technique / Rosé

Sans doute, la cuvée référence de la Maison Billecart-Salmon fidèle à sa réputation de privilégier la qualité. Ce Brut Rosé est une cuvée remarquable. Ce rosé est sans exagérer un moment de grâce en bouche !

Assemblage : 40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)

Notes de dégustation

ROBE } Rose pâle, reflets dorés, bulles délicates.

NEZ } Fines notes de fruits rouges, zeste d'agrumes, et pêche. **BOUCHE }** Marra des bois, framboise, légère, jolie fraîcheur.



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Parfait sur du saumon sauvage, un carpaccio de langoustines, sur des filets de volaille juste saisis au grill.

CHAMPAGNE
BILLECART
SALMON

