

VINOTHEQUE



CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON

BRUT RÉSERVE - ETUIS INDIVIDUELS



CÉPAGE

Pinot Noir
Chardonnay
Pinot Meunier

DESCRIPTION

Harmonie et équilibre

Le Brut Réserve est un vin de champagne aérien, subtil et harmonieux.

Son assemblage se compose de raisins de trois années : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, provenant des meilleurs terroirs de la Marne.

DÉGUSTATION

A l'oeil : Cette cuvée aux reflets or pâle se distingue par la finesse de ses bulles à remontée lente et par sa mousse abondante et persistante.

Au nez : Maturité teintée de fraîcheur fleurie pour cette cuvée qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre.

En bouche : Une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

Dégustation : Le Brut Réserve, complice de tous les instants, est parfait pour l'apéritif. Il accompagne également les plats les plus simples comme les plus élaborés. Cette cuvée est à servir à 8°.

Par François DOMI, oenologue et chef de cave de la Maison BILLECART-SALMON.



www.la-vinotheque.ch