

Champagne Billecart Salmon "Brut Reserve"



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Roland (BILLECART-SALMON)
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Brut Réserve
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Cépage dominant: pinot meunier

Description du produit :

**PRESENTATION DE BILLECART SALMON
ET TOUTES SES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Billecart Salmon Brut Reserve :

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *On retrouve toute la finesse de Billecart dans ce très joli brut aérien, élané, aux fins arômes d'agrumes et de petits fruits rouges, au dosage parfait.* Fourchette d'apogée : 2019 -2021.

Accords mets et vins : pâtes et risottos aux champignons, fruits de mer, poulet rôti, crustacés, canapés et petits fours.

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Le tempo est donné par un brut réserve bien en place, arrondi, mais pas trop, et d'une jolie élégance. Une valeur sûre.*

La revue du Vin de France (déc. 2015) : *"Fidèle à son style fringant et élégant. A dominante de meunier de 2012, il exprime un fruité rafraîchissant avec une bulle impeccable et raffinée. Prix 38*

?, 16/20"

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2015 : *"Nous sommes enthousiasmés par la générosité et la tenue de saveurs du riche Brut Reserve. Finement dosé, il séduira les amateurs comme le grand public". 15/20.*

Le Point (3 déc. 2015) : *"40% pinot meunier, 30% pinot noir, 30% chardonnay. Plus de fruits noirs, marqué pinot, avec des touches d'abricot, bouche riche, intense, assez sauvage, bonne longueur, complet. Plus vin de repas que l'extra brut."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Joli fruit bien exprimé, souplesse mais aussi une certaine profondeur, bon équilibre, complet. 15,5/20".*

Revue du Vin de France - Spécial Pinot Noir (nov 2016) : *Ce champagne affiche une très belle finesse, avec de la définition et une bouche épurée. La finale exprime de délicates notes fruitées et salines. Harmonieux et rafraîchissant.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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.

Service : 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°.

Magazine Le point du 3 décembre 2015 :

Description brève du produit :

Une très grande marque de Champagne... qui est aussi le nom d'une grande famille : un style

unique, reconnu par tous les grands professionnels. Rare !