

# 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 !