

Champagne Billecart Salmon "Brut Reserve" JEROBOAM



Prix du produit :

230,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Roland (BILLECART-SALMON)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Brut Réserve

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Champagne Billecart Salmon Brut Reserve :

La revue du Vin de France (déc. 2019) : *Un brut toujours bien ciselé par des saveurs tranchantes et une bulle calibrée au nanomètre. Il demeure bien droit et très éveillant pour l'apéritif. 15,5/20.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Posé, équilibré et parfaitement apéritif, Réserve est une belle référence.*

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.

Robert Oarker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 90/100. *Based on the 2015 vintage and disgorged with nine grams per liter dosage, the latest release of Billecart's NV Brut Réserve contains fully 55% reserve wines and is showing very well, offering up complex aromas of warm bread, crisp green orchard fruit and citrus oil. On the palate, it's medium to full-bodied and charming but lively, with an elegantly textural attack, a fleshy core of fruit and lively balancing acids. Drink date : 2020 - 2033.*

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. 16/20*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2015 : *Nous sommes enthousiasmés par la générosité et la tenue de saveurs du riche Brut Réserve. 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."*

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 Challenges du 31 août 2017 :

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 ! **16/20 RVF.**