



LE BLANC DE BLANCS

Finesse et élégance

Cette cuvée, fruit de l'assemblage de parcelles de grands crus, révèle toutes les spécificités du Chardonnay de la Côte des Blancs. Sa complexité, sa grande minéralité et sa finale étonnamment crayeuse sont particulièrement appréciées des amateurs les plus éclairés.

Elaboration



100% Chardonnay Grands Crus de villages de la Côte des Blancs :
Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger
Vinification en cuves à basse température
De 20 à 50% de vins de réserve
Maturation sur lies / en cave : 5 ans
Dosage Extra Brut



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille : 8 à 10 ans
Magnum : 10 à 12 ans



A l'œil

Une effervescence ultra délicate traduisant une mousse abondante aux fines bulles dynamiques. Magnifique teinte or lumineuse aux reflets verts étincelants.



Au nez

Une intensité très pure et minérale d'une typicité rare, libérant des notes briochées, de beurre frais et de fleurs blanches. Un univers racé et subtil évoluant avec délicatesse vers une finesse remarquable.



En bouche

La sensation crémeuse d'une texture crayeuse et meringuée, associée aux nuances d'amandes fraîches de zeste de cédrat et d'agrumes citronnés. Une suavité d'une très grande classe ciselée et persistante offrant cette jolie pointe de salinité en finale.



Dégustation

Exceptionnelle prise de mousse au style minéral accompagnant à merveille le caviar Oscietre ou certains poissons nobles en carpaccio ou ceviche.
Température de service : 10°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr

MY ORIGIN : Les secrets de votre cuvée sur myorigin.billecart.fr