Champagne Billecart Salmon "Blanc de Blanc Grand Cru" MAGNUM

Prix du produit :

405,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Roland (BILLECART-SALMON)
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Blanc de Blanc Grand Cru
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DE BILLECART SALMON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Champagne Billecart Salmon Blanc de Blancs Grand Cru MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Le blanc de blacs, issu exclusivement de grands crus, monte d'un ton en terme de vinosité, avec une bouche très suave et enrobée.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Keller, août 2019) : **92/100**. *Based on the 2013*

vintage, supplemented by some 30% of reserve wines, Billecart's latest NV Brut Blanc de Blancs Grand Cru wafts from the glass with aromas of warm bread, citrus oil, crisp green apple, white flowers and crushed chalk. On the palate, it's medium to full-bodied, ample and precise, with a pretty core of fruit, fine-boned structure and a nicely defined finish. Drink date : 2019 - 2033.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20

Fiche technique rédigée par le domaine :

Finesse et élégance :
Cette cuvée 100% Chardonnay est élaborée à partir des cinq grands crus de la Côte des Blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Sa composition, fruit de l'assemblage de deux années, révèle toutes les spécificités du Chardonnay.

A l'oeil : la mousse fine aux bulles délicates accompagne avec élégance les reflets or lumineux de la robe.

Au nez : cette cuvée surprend par une intensité très pure d'arômes de fruits secs (amande, noisette fraîche), mêlés à ceux de fruits à chair blanche.

En bouche : la sensation crémeuse d'une bulle finement ciselée associée aux nuances briochées et minérales. Finale persistante, d'une suavité fraîche et élégante.

Dégustation : ce grand flacon se mariera parfaitement avec du caviar ou de belles huîtres mais également avec des poissons grillés ou des fruits de mer.

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 ! **16,5/20 RVF.**