

# Champagne Billecart Salmon "Brut Reserve" MAGNUM



Prix du produit :

**297,00 €**

**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: Brut Réserve  
RVF: 92/100  
Bettane + Desseauve: 15/20  
Cépage dominant: pinot noir

## 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 ! **92/100 RVF.**

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## Champagne Billecart Salmon Brut Reserve :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Un solide classique taillé*

*pour l'apéritif, digeste et persistant, avec ce qu'il faut d'appétence et de vivacité en finale.*

**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, élancé, 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 Parker'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 :**