Champagne Billecart Salmon "Brut Reserve"

Prix du produit :

324,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Roland (BILLECART-SALMON)
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
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 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 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% chardinnay. 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 :