



BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE

AOC Champagne

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.

Tasting notes

Color

Cette cuvée aux reflets or pâle se distingue par la finesse de ses bulles à remontée lente et par sa mousse abondante et persistante

Aroma

Maturité teintée de fraîcheur fleurie pour cette cuvée qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre

Taste

Une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles. Le compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi d'un plat de saumon sauvage ou de sushis. En dessert, il sublimerait les saveurs de fruits rouges

Finish

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°C