

Naam van de wijn: **Signe d'Exception Brut Sous Bois**

Producent: Champagne Billecart-Salmon

Herkomstbenaming: Champagne AOC

Druivenras(sen): pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het levensverhaal van Champagne-huis Billecart-Salmon begon in 1818 met het huwelijk tussen Nicolas François Billecart en Elisabeth Salmon. Bijna 200 jaar later, koestert de 7<sup>e</sup> generatie nog dezelfde filosofie: finesse, evenwicht en elegantie. Gelegen in Mareuil-sur-Aÿ, Billecart-Salmon wordt wereldwijd door sommeliers en grote chefs geroemd om de gastronomische inzetbaarheid en betrouwbaarheid van zijn champagnewijnen.



Vinificatie (wijnbereiding): Billecart-Salmon exploiteert zelf 30 ha wijngaarden, de rest van de benodigde druiven wordt gekocht bij vertrouwde wijnboeren. De chardonnay en pinot noir komen van 1<sup>er</sup> en Grand Cru wijngaarden in een kring van 20 km rondom de stad Epernay. De pinot meunier komt eveneens van de rechteroever van de Marne, deels van Epernay, deels van Leuvrigny. Bij Billecart-Salmon gaan traditie en moderne technologie hand in hand onder hetzelfde dak. Men is daar bijzonder trots op het traditierijke verleden, maar richt zich ook op het heden en op de toekomst, altijd op zoek naar de allerbeste kwaliteit. Na een koude stabilisatie op 5°C volgt een koele vergisting in RVS tanks op 12°C. De temperatuur stijgt geleidelijk naar 18°C voor de malolactische gisting. Deze uitzonderlijke cuvée is een uitgekiende assemblage van de drie klassieke Champagne druiven, pinot noir, chardonnay en pinot meunier. De cuvée is volledig op hout gevinifieerd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: kristalheldere, zuivere en fonkelende gele kleur met gouden schitteringen. De pareling is dynamisch en aanhoudend, met een langzaam cordon van zeer fijne belletjes. Intens en zeer complex in de neus dankzij de vinificatie op hout: rijk en harmonieus, met aroma's van gedroogde vruchten, verse citrus- en witte vruchten, met elegante en verleidelijke nuances van verse roomboter. Op de tong vloeit de complexiteit uit in perfecte harmonie, mondvullende en zachtjes filmende structuur, verrukkelijke romigheid en levendige frisheid. Ook hier brengt de vinificatie op hout gegrilde tonen van brioche, luxe melkbroodjes en toffee, kenmerkend van de edele ontwikkeling van een grote gerijpte champagne. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in Frankrijk drinkt men zulke champagne wijnen het liefst in hun subtiele, frisse kracht. In de Angelsaksische wereld geeft men echter vaak de voorkeur aan positief oxidatieve aroma's en complexiteit van een zeer belegen wijn. Aan u de keuze...

Culinair advies: deze zeer karaktervolle, krachtige en toch bijzonder verfijnde wijn vereist een passende gastronomische begeleiding: stevige en smaakvolle zeevis (tarbot!), schaal- en schelpdieren (zeekreeft, coquilles), kapoen, fazant, Bresse kip, kalfsvlees...

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: nog geen officiële rating, daar voor is het te kort op de markt, maar de pers en de handel zijn lyrisch over deze wijn.

Smaaktype: Vol, complex aromatisch, fris, krachtig, rijp en evenwichtig, met 100% houtopvoeding.