

Naam van de wijn: Billecart-Salmon Blanc de Blancs Brut

Producent: Champagne Billecart-Salmon

Herkomstbenaming: Champagne AOC

Druivenras(sen): chardonnay 100%

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^e 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^{er} 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. Voor deze Blanc de Blancs (witte wijn van witte druiven) wordt enkel chardonnay gebruikt van de 5 Grand Cru wijngaarden in de Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger en Oger. Het is assemblage van twee jaargangen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: goudgeel van kleur met fijne pareling en delicate mousse. In de neus een verrassende combinatie van amandel en fris fruit (appel, peer). Complex, krachtig vineus op de tong, met een frisse, elegante en licht minerale finale. levendig tot de laatste slok. Serveren: 8-12°C. Bewaren: jong uitbundig fris, wint wel aan complexiteit na een paar jaren opleg.

Culinair advies: Ideaal als aperitief, al dan niet in combinatie met de beste kaviaar of oesters. Eveneens aanbevolen bij vegetarische voorgerechten, kreeft, krab en garnalen.

Smaaktype: fris, licht en elegant aromatisch