

Champagne  
**Billecart-Salmon**  
**Brut Réserve**  
75 cl – 12° Vol.



Fiche technique créé le 12/04/2021

### Dénomination et descriptif du produit

Champagne **Billecart-Salmon** Brut Réserve, bouteille de 75cl, 12°vol.

Cépage : 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Dosage : 8g/l

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

### Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.

Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

Cépage : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir.

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**.

- Allergènes potentiellement présents : Aucun

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

**Billecart-Salmon** est une maison familiale qui a 200 ans d'histoire sur 7 générations de vigneron. Tout a commencé en 1818, lorsque Nicolas **François Billecart et Elisabeth Salmon** s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne. Ainsi, depuis 7 générations, chacun des membres de la famille s'attache à perpétuer la tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : "privilégier la qualité, viser l'excellence".

Équilibre et harmonie s'unissent dans un vin subtil et aérien. Composée des trois cépages champenois issus des plus beaux terroirs, cette cuvée, complice de tous les instants de la vie, ravira vos convives à l'apéritif ou tout au long d'un dîner.

### Conseils de dégustation

**Robe** : Reflet or pâle se distingue par la finesse de ses bulles à remontée lente et par sa mousse abondante et persistante.

**Nez** : Maturité teintée de fraîcheur fleurie qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre.

**Palais** : Attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

**Accords Mets et Vin** : Complice de tous les instants, il est parfait pour l'apéritif accompagné d'oeufs de saumon et de blinis.

La température idéale de consommation du champagne est de 8° à 10°C

**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
0142333132

Retrouvez tout nos produits sur [www.comptoirdelagastronomie.com](http://www.comptoirdelagastronomie.com)