

Cuvée PRIVILEGE

Brut Premier Cru

La cuvée PRIVILEGE reflète l'Esprit de la Maison dans sa recherche de la pureté et la maturité du fruit. Elle s'invite naturellement pour un cocktail, un apéritif.



VINIFICATION

Assemblage

Le brut PRIVILEGE est élaboré à partir de Pinot Noir (80 %) et de Chardonnay (20 %) exclusivement issus de notre terroir Premier Cru.

Le Pinot Noir, cépage noble à la structure marquée apporte à l'assemblage corps et puissance. Le Chardonnay quant à lui, offre ses arômes fins et délicats.

Vieillessement

Trois années minimum de séjour en caves développent pleinement toutes les richesses gustatives du brut PRIVILEGE.

DEGUSTATION

Commentaires

La robe dorée de ce champagne met en évidence les cépages noirs qui le composent. Les bulles fines et légères s'unissent en un cordon blanc à la surface du vin

Le nez exhale les fruits juteux comme la pêche, l'abricot, la pomme très mûre. Des notes plus concentrées rappellent le miel, le chutney d'orange. Les fruits secs sont également présents ainsi que l'amande fraîche, la pistache. Enfin des notes de poivre blanc et de muscade apportent une touche capiteuse à l'ensemble.

La bouche gourmande est marquée par les fruits. Souple, elle exprime des notes de beurre frais. Et en finale, une touche confite apparaît.

Suggestion d'alliance mets/vin

Terrines, verrines et canapés à votre goût

Et, alliance audacieuse et subtile sur un fromage à pâte cuite

FLACONNAGE

Bouteille 75 cl

REFERENCES

2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2014

1 étoile au Guide Hachette des Vins 2013

Médaille d'Or au Féminale de Beaune 2013

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2013

Médaille d'Or Concours Général Agricole 2012

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons indépendants 2012

Plus d'informations et tarif sur demande

Pure, intense, suave

CHAMPAGNE

Hubert Billiard

Propriétaire-Récoltant

Route de Fontaine - 51160 Avenay-Val-D'Or

☎ 00 33 (0)3 26 52 36 72 - 📞 00 33 (0)6 74 49 24 07 - 📠 00 33 (0)9 70 06 56 15 - champagne.hubert.billiard@orange.fr