



CHAMPAGNE  
**BILLECART-SALMON**

*Maison Fondée en 1818*

COLLECTION



Избата **Billecart-Salmon House** е основана през 1818 година от съпрузите Никола Франсоа **Бийкар** и Елизабет **Салмон**. От 200 години фамилията Бийкар предава тайната за правене на изключително шампанско от поколение на поколение.

От Côte des Blancs до Reims Mountain, без да забравяме десния бряг на река Marne, великолепните реколти на шардоне, пино ноар и пино мъоние процъфтяват. **Billecart-Salmon House** притежава около 50 хектара собствени лозя и събира грозде от общо 170 хектара земя. **Billecart-Salmon House** обръща особено внимание на селектирането на най-доброто грозде.

В подножието на хълма Mareuil-sur-Aÿ фамилията отглежда един хектар пино ноар, наречен Clos St Hilaire. Магията на тероара, комбинирана с уменията на хората, помага за получаването на шампанско от най-висок клас, известно с комплексност и специфичен аромат. За всички наследници то

представлява автентично съкровище, което те трябва да почитат и пазят.

Реколта след реколта фамилията Бийкар изгражда близки и любезни взаимоотношения с лозарите от региона Шампан. Тук всички знаят, че те имат доказани във времето умения (savoir-faire). Всички те споделят все същата решимост да създават продукт като никой друг.

**Billecart-Salmon House** винаги използват съвременни и иновативни технологии за непрекъснато подобряване на качеството на тяхното шампанско. Едни от най-талантливите cellar masters осигуряват

съответния вкус и финес на бленда. Спазвайки традицията **Billecart-Salmon House** са избрали да правят своите вина в малки бургундски бъчви. След това бутилките отлежават в огромна мрежа от изби, създадени още през 17-ти и 19-ти век. Издълбани в твърдия варовик тези изби запазват бутилките при постоянна ниска температура – около 12°C – така че да се образуват изключително фини балончета.

**Billecart-Salmon House** винаги се грижат шампанското им да заслужа похвалите на сомелиерите и големите готвачи, както и да задоволява вкуса на познавачите. Днес, с известна гордост може да се каже, че **Billecart-Salmon House** са били винаги фамилна изба. Вече седем поколения ентусиастично разпространяват шампанското **Billecart-Salmon** по света.



## Le Clos Saint Hilaire Раждането на една легенда



„През 1950 г. моята баба отдели този парк като място за лозя, цветя и плодни дървета, съвсем близо до къщата ни в Mareuil-sur-Aÿ за наше забавление. Осъзнавайки големият потенциал на този тероар моето семейство посади първите лози Pinot Noir през 1964 г. В началото реколтата беше използвана за производство на червено вино предназначено за Brut Rosé. След това опитахме да използваме Pinot Noir за да правим бяло вино в малки бургундски барели. Предпочетохме нисък добив за да извлечем богатството, което тероара може да предложи и да увеличим концентрацията на винените вкусове и захарност. След 30 години старателно отглеждане на лозята, през 1995 г. пуснахме първата реколта от най-забележителното и уникално *cuvée*, което сме правили. Нарекохме го Clos Saint-Hilaire (Кло Сент Илер) на светеца патрон на църквата в Mareuil-sur-Aÿ. Произвеждат се между 3500 и 7000 бутилки годишно и всяка е номерирана.“

François Roland-Billecart

Реколта 1999 разкрива визуалното избухване на блестящите лъчи на розовото злато. Богатото чувствено удоволствие се дължи на дълбочината на аромата на захаросани плодове, мед, разтопено масло и трюфели. Дългия финал подтиква към завършек с нотки на подправки и бонбони. Тази бутилка съдържа представянето на тероара на Mareuil-sur-Aÿ комбиниран с индивидуалността на Pinot Noir.

Сервирайте това изключително вино изстудено до не повече от 12°C и го пийте при 15°C.

## Cuvée Elisabeth Salmon

### Дълбочина и завършеност



Създадено през 1988 г. с почит към съоснователката Elisabeth Salmon, това cuvée се отличава с интензивност на ароматите и елегантен вкус. Великолепно и необикновено, умело съчетание на нашите топ Pinot Noir and Chardonnay, които внимателно подбирате, за да получим изключителна реколта.

Цвят на розова съомга и блестящо светло излъчване подчертано от деликатен и продължителен пенлив воал.

Освежаваща и чувствена експресия от хрупкави червени плодове и цитруси. Преминава в богата и завършена ароматна щедрост от пресни смокини, бели праскови, бадеми. Долавя се и отличителния аромат на диви ягоди и благоуханни пролетни рози.

Небцето е мощно, но и деликатно. Обилен и чист характер в устата, разкриващ меки подправки, мандарина и продължителен привкус на кедър и екзотично дърво.

Страхотно вино с изключителен финес.

# Cuvée Nikolas Francois Billecart

## Баланс и великоление



Това изключително cuvée е създадено през 1964 г. в памет на основателя на имението Nikolas Francois Billecart. То е резултат от блендирането на Grands crus от класифицираните лозя Côte des Blancs (Chardonnay) и Montagne de Reims (Pinot Noir). Винификацията, която протича частично в дъбови бъчви, подчертава щедрия характер на това фино, елегантно и богато вино.

Чудесен цвят от блестящо златно. Светлото и интензивно усещане идва от кипежа на образувалите се фини балончета.

Цялото богатство и изисканост на ароматите, усилва зрелостта на вкусни плодове. Фини нотки на бонбон от леко запечени бадеми, фурми и кестени. На небцето преминава в карамелизирани плодове и тютюн.

Индивидуален характер, показващ истинско майсторство.

## VINTAGE 2006 Екстра брут Интензивно и атрактивно



Перфектно хармонизиран бленд, силно доминиран от Grands Crus Pinot Noir и завършено от елегантността и минералността на Chardonnay. Екстра брут.

Златно жълт нюанс, подчертан от изобилна и енергична пенливост. Блестящо и сияещо. Истинско визуално удоволствие.

Вкуса е интензивен и мощен. Хрупкава бисквитка съчетана с цитрусови плодове. Чисто, с нотки на прясно изпечени масленки.

Богатство на вкусове и удоволствие от бели костилкови плодове и свежа дюля. Виното предлага цялостност, сила и дълбочина. Финала е изразен и продължителен.

## Brut Blanc de Blancs Grand Cru Деликатност и елегантност



Brut Blanc de Blancs Grand Cru е създадено от 5 различни лозя Grand Cru Côte des Blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger и Oger. Това е бленд между две различни реколти, разкриващ специалните качества на шардонето.

Пяната от деликатни мехурчета елегантно се съчетава с проблясъка на златистия му цвят. Cuvée, което ще ви изненада със своята чиста интензивност и сух плодов аромат, бадеми и пресни лешници са смесени с тези плодове в бяла свежест. Кремообразното усещане от балончета се смесва с аромата на кифлички и минералност. Продължителен финал със свежа и елегантна сладост.

Перфектно съчетание с хайвер и стриди, но също така и с гриловани риби и морски дарове. Препоръчва се да се сервира охладено до 8°C.



# Brut réserve

## Хармония и баланс



Brut réserve е леко, фино и хармонично шампанско. Купажа е направен от пино ноар, шардоне и пино мъние от три различни години с произход от най-добрите места в регион Шампан.

Отражения на сламено жълто, фини, бавно издигащи се балончета, образуващи постоянна пяна. Зрелостта вълнува с цветна свежест, дъх на свежи плодове и зрели праскови. Плътен и изчистен вкус, комбиниран с лека свежест и богат букет.

BILLECART-SALMON Brut Réserve е идеално допълнение за всеки случай. Перфектно е като аперитив и може да му се наслаждавате с голямо разнообразие от храни. Препоръчва се да се сервира охладено до 8°C.



## Brut rosé

### Романтичното шампанско



Тайните на производство и метода на винификация на това cuvée са още от създаването на BILLECART-SALMON House и са пазени от седем поколения. Brut Rosé е купаж от шардоне, пино мъоние и пино ноар винифицирани като червено вино.

Блед, светло розов цвят, украсен със топли отблясъци на златно, деликатни, бавно издигащи се балончета образуват постоянна пяна. Разкрива се фин аромат, водещ до елегантен букет от нежни нотки на червени плодове. Специалният метод на винификация дава на това cuvée лек, елегантен вкус, последван от свеж финал с послевкус на малини.

Шампанското rosé е идеален партньор като аперитив, но може да придружава ястие от дива съомга или суши. Препоръчва се да се сервира охладено до 8°C.



CHAMPAGNE

**BILLECART-SALMON**

*Maison Fondée en 1818*