



Champagne BILLECART SALMON

Le champagne de la Maison repose, avant tout, sur le savoir-faire unique de ses hommes qui choisissent avec rigueur un domaine de 100 hectares et s'approvisionnent sur une superficie totale de 300 hectares en raisins dans 40 crus de la Champagne.

La plupart des raisins utilisés pour la vinification proviennent d'un rayon de 20 km autour d'Épernay, là où coexistent les grands crus de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier dans les terres de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne.



Les vins Effervescent

Brut rosé

Brut réserve

Blanc de blancs

Brut nature

Brut sous bois

Vintage

Cuvée Nicolas François

Cuvée Elisabeth Salmon

Cuvée Louis Saumon

Clos Saint-Hilaire