

BLANC DE BLANCS

GRAND CRU



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Blanc de Blancs Besserat de Bellefon en s'approvisionnant uniquement auprès des seuls villages Grands Crus en Blanc de Blancs.

Besserat de Bellefon Blanc de Blancs, la signature «Haute Couture de la Maison».

Cette cuvée représente un processus unique et singulier d'élaboration perpétué depuis 1930. En effet, la Maison Besserat de Bellefon utilise moins de liqueur de tirage ce qui entraîne une prise de mousse plus légère et aérienne. Sa mousse est onctueuse, crémeuse et persistante. Le Blanc de Blancs a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«Sculpté dans la roche de son sol, le grand Blanc BB offre un magnifique cordon crémeux d'une grande précision. Le nez est intense, minéral et iodé où les notes fraîches d'agrumes se marient admirablement aux notes florales (chèvrefeuille, acacia). La bouche est structurée finement ciselée, d'une grande ampleur. Citrons et agrumes annoncent en transparence l'élégance à l'état pur».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

APPROVISIONNEMENT :

6 Grands Crus : Avize — Chouilly — Cramant — Mesnil-sur-Oger — Oger Oiry

DOSAGE : 7g/L

VIEILLISSEMENT : 3 ans sur lies / minimum 6 mois après dégorgement



ŒIL

Jaune vif — Pur — Brillant



NEZ

Minéral — Subtil — Agrumes — Iodé — Aérien — Acacia



BOUCHE

Tension — Crayeuse — Ciselée — Vitalité — Précision

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8 et 10°C



ACCORDS METS / VINS

- Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffes blanches
- Homard breton à la plancha

BLANC DE NOIRS GRAND CRU

LIGNE ELEGANCE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Blanc de Noirs Besserat de Bellefon en s'approvisionnant uniquement auprès de 4 villages en Grands Crus.

Besserat de Bellefon Blanc de Noirs, la signature «Explosion de Saveurs de la Maison».

Cette cuvée représente un processus unique et singulier d'élaboration perpétué depuis 1930. En effet, la Maison Besserat de Bellefon utilise moins de liqueur de tirage ce qui entraîne une prise de mousse plus légère et aérienne. Sa mousse est onctueuse, crémeuse et persistante. Le Blanc de Noirs a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«L'assemblage de la puissance et de la chaleur de Bouzy et d'Ambonay avec la fraîcheur et la tension de Verzy et Mailly, offrent un vin équilibré, complexe, chaleureux et aérien».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir

APPROVISIONNEMENT :

4 Grands Crus : Ambonay — Bouzy — Mailly-Champagne — Verzy

DOSAGE : 7g/L

VIELLISSEMENT : 6 ans sur lies / minimum 6 mois après dégorgement



CEIL

Reflets roux — Profond



NEZ

Intense — Exotique — Quetsche — Puissant — Complexe



BOUCHE

Dynamique — Athlétique — Saline — Pamplemousse

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 10 et 12°C



ACCORDS METS / VINS

— Mignon de veau braisé

— Boeuf Rossini aux cèpes de Bordeaux