

CUVÉE 180^{ÈME} ANNIVERSAIRE

L'ÉLOGE DE LA PATIENCE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



La cuvée 180 ans, spécialement assemblée pour cet anniversaire par notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, représente l'expression la plus aboutie du style de la Maison.

Cette cuvée d'exception est composée d'un assemblage des meilleurs crus de deux grandes années, 2012 et 2015, pour une complexité rare et une finesse incomparable.

«Le premier nez est très orienté fleurs blanches (pivoine), puis des notes de pain légèrement toasté apparaissent. Après une franche aération, des notes subtiles et nobles de bois se dévoilent accompagnées de noix de coco et de réglisse.»

Cédric Thiébault
Chef de Caves de la Maison



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 60% Chardonnay | 30% Pinot Noir | 10% Meunier

APPROVISIONNEMENT : Mesnil-sur-Oger | Cramant
Mailly-Champagne | Ambonnay | Chouilly | Mareuil | Cumières
Boursault

DOSAGE : 4.5g/Litre (Extra Brut)

BASE VENDANGE : 2012 | 2015



CEIL : Brillant | Léger or paille | Mousse fine.



NEZ : Fleurs blanches | Pain légèrement toasté | Boisé
Noix de coco | Réglisse.



BOUCHE : Fraîche | Précise | Crémeuse | Nectarine | Abricot
Minérale | Tension | Belle sapidité | Légèrement iodée
Élégante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 10 et 12°c



ACCORDS METS / VINS

- Saint-Pierre au four sauce Yuzu
- Bar en croûte de sel



180
ANS
DE SENSATION BB