

MILLÉSIME
1986

RÉSERVE
COLLECTION
RÉSERVE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Un début de printemps maussade. Un été relativement sec, mais frais et d'un automne très ensoleillé et chaud. La maturation dont on connaît la dépendance à l'égard du climat, a pu évoluer très favorablement de fin septembre à début octobre. La récolte fut abondante : 11.600 kg par hectare et de bonne qualité pour une majorité des crus champenois.

Ce Millésime 1986 Besserat de Bellefon a été élaboré en s'approvisionnant uniquement auprès de 5 villages en Grands Crus et 1 village en Premier Cru et 1 village en Cru.

Ce Millésime a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«C'est un Champagne mais c'est avant tout un grand vin sur lequel le temps n'a pas d'emprise. Le Millésime 1986 a su trouver l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin et sa pureté».

Cédric Thiébault
Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 35% Chardonnay — 35% Pinot Noir — 30% Meunier

APPROVISIONNEMENT :

5 Grands Crus : Mesnil-sur-Oger — Oger — Chouilly — Verzenay
Bouzy

1 Premier Cru : Cumières

1 Cru : Damery

DOSAGE : 3g/L



ŒIL
Robe intense — jaune doré — Reflets satinés — Fines bulles



NEZ
Fruits confits — Agrumes — Abricot — Miel — Foin sec — Brioché
Grillé — Fumé



BOUCHE
Généreuse — Élégante — Puissante — Minérale — Onctueuse

Température de service : entre 10 et 12°C



ACCORDS METS / VINS

- Pigeonneau rôti aux Cèpes
- Gigot d'agneau de 7h



100ml:
E = 293 kJ / 70kcal