

MILLÉSIME  
1990

RÉSERVE  
COLLECTION  
RÉSERVE



CHAMPAGNE  
BESSERAT DE BELLEFON  
1843



Les caractéristiques climatiques de 1990 furent très proches de 1989 avec un printemps et un été secs et chauds donnant des vendanges précoces. L'état sanitaire des raisins issus des cépages noirs était particulièrement satisfaisant. Le chardonnay a suscité quelques inquiétudes à l'approche de la cueillette. En effet, suite aux orages survenus fin d'août, on redouta une attaque de pourriture. Fort heureusement, le beau temps qui a présidé par la suite n'a pas permis au parasite de se développer et l'excellent niveau qualitatif de cette récolte se fit remarquer.

Ce Millésime 1990 Besserat de Bellefon a été élaboré en s'approvisionnant uniquement auprès de 7 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.

«Remarquable d'équilibre, notre Millésime 1990 déploie des notes épicées de miel et des saveurs de fruits confits. Un vin de collection par excellence mais surtout un Millésime de garde exceptionnel».

**Cédric Thiébault**

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

**ASSEMBLAGE** : 44% Pinot Noir — 32% Chardonnay — 24% Meunier

**APPROVISIONNEMENT** :

7 Grands Crus : Cramant — Mesnil-sur-Oger — Oger — Vertus — Ay  
Bouzy — Verzy

1 Premier Cru : Cumières

1 Cru : Damery

**DOSAGE** : 3g/L



### ŒIL

Jaune profond — Reflets dorés — Fines bulles



### NEZ

Miel — Conifère — Pain d'épices



### BOUCHE

Ronde — Chaleureuse — Vanillées — agrumes confits — Belle tension

**Température de service** : entre 10 et 12°C



## ACCORDS METS / VINS

— Poulet aux épices

— Carré de porc au miel



100ml:  
E = 302 kJ / 72kcal