

# 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



100ml:  
E = 307 kJ / 73kcal