

BLANC DE NOIRS GRAND CRU



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



100ml:
E = 308 kJ / 74kcal



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'Ambonnay 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 : Mailly-Champagne
Ambonnay | Bouzy | Verzy

DOSAGE : 6g/L

VIELLISSEMENT : 6 ans sur lies | min. 6 mois après dégorgement

- 👁️ **OEIL** : Reflets roux | Profond.
- 👃 **NEZ** : Intense | Exotique | Quetsche | Puissant | Complexe
- 👄 **BOUCHE** : Dynamique | Athlétique | Saline | Pamplemousse

Température de service : entre 10 et 12°C



ACCORD METS / VINS

- Mignon de veau braisé
- Bœuf Rossini aux cèpes de Bordeaux