

CUVÉE DES MOINES

BLANC DE BLANCS

— MILLÉSIME 2015 —

LIGNE PRESTIGE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



LA SIGNATURE «PRESTIGE BLANC DE BLANCS» DE LA MAISON.

Pour la première fois, la Maison lance une Cuvée de Prestige Blanc de Blancs Millésimée.

La Cuvée des Moines Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2015 incarne la quintessence des Grands Crus de Chardonnay et du millésime de cette année exceptionnelle en Champagne. Un vin d'une grande élégance et d'une grande finesse, qui séduira les amateurs éclairés.

Le Millésime 2015 se distingue par une première période très chaude et sèche jusqu'à mi-août puis des conditions classiques avec des pluies salvatrices et plus fraîches. Ces conditions climatiques particulières ont donné naissance à un millésime aux caractéristiques exceptionnelles alliant tension, richesse aromatique et texture gourmande.

Issus de 6 Grands Crus de la Côte des Blancs, notre Cuvée des Moines a été vinifiée sous inox pour conserver intacte toute l'expression de la pureté de la craie, la minéralité et la salinité de ces grands terroirs.

INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 100% Chardonnay

VILLAGES : 6 Grands Crus de Chardonnay :
Avize | Chouilly | Cramant | Mesnil-sur-Oger | Oger | Oiry.

MILLÉSIME : 2015

DOSAGE : 5.5g/L (Extra Brut)

VIELLISSEMENT : vieillissement sur lies dans nos caves profondes et fraîches pendant 8 années.

À l'œil, ce grand Champagne dévoile une teinte jaune pâle aux reflets légèrement dorés, éclatante de pureté et de brillance, témoignant des origines nobles de ces raisins issus uniquement des Grands Crus de la Côte des Blancs.

Le nez s'ouvre sur un bouquet de fleurs blanches (camomille, aubépine et jasmin) qui s'entremêle de notes d'agrumes (citron, yuzu, pamplemousse). À l'aération, des nuances d'agrumes confits, de grillé, d'amande, résultantes des 8 années de vieillissement sur lies apportent une touche vive, intense et gourmande.

En bouche, la Cuvée des Moines révèle une texture à la fois crémeuse et minérale, reflétant la maturité des raisins et l'expression du terroir. Une effervescence fine et persistante caresse le palais. L'équilibre est parfait entre fraîcheur et complexité. Des saveurs fruitées de pomme verte croquante et de poire juteuse sont amplifiées par la chaleur du millésime, tandis que des notes de noisette grillée et de brioche fraîche ajoutent une dimension de richesse et de profondeur.

La finale est longue et généreuse, prolongeant l'expérience gustative avec élégance. La cuvée des Moines doit être servie à 11°C pour révéler son potentiel aromatique.

ACCORDS METS/VINS

Ceviche de poisson : Les saveurs acidulées et les notes d'agrumes du ceviche se combinent harmonieusement avec la fraîcheur et la vivacité du champagne.

Poissons grillés : Une sole, un turbot ou un Saint-Pierre, préparés simplement avec des herbes fraîches et un filet de citron juste pressé. Leur texture tendre et leur saveur douce complètent parfaitement la finesse et la complexité de ce vin.



100 ml :
E = 299kJ / 71kcal