

LE TRIPLE B

MILLÉSIME 2015



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore notre Millésime 2015 Besserat de Bellefon en s'approvisionnant uniquement dans la Vallée de la Marne sur des sols argilo calcaire.

Besserat de Bellefon Triple B, la signature «Biologique de la Maison».

La Cuvée Triple B Millésime a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«Le concept et la signature Besserat de Bellefon ajoutent un sens nouveau à ce vin de Champagne : une vinification précise et un assemblage soigné font sublimer le goût et la fraîcheur originels du raisin».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 50% Pinot Noir | 30% Meunier | 20% Chardonnay

APPROVISIONNEMENT :

Vallée de la Marne — Sol argilo calcaire

DOSAGE : < 3g/L

ÂGE DES VIGNES : 40 ans (en moyenne)

TIRAGE : 69 444 bouteilles le 06.06.2016

VENDANGES : du 09/09/2015 au 16/09/2015



ŒIL

Jaune légèrement cuivré | Bulles fines et denses



NEZ

Intense | Fruits frais | Mûrs à point | Pêche de vigne | Fruits rouges
Compotée pomme, poire, cannelle | Pâtes de fruits abricot, litchi |
Complexe Suave



BOUCHE

Belle tension | Puissante | Minérale | Salinité remarquable

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8 et 10°C



ACCORDS METS / VINS

- Carpaccio de Saint-Jacques au citron caviar
- Viande marinée à la plancha
- Poisson grillé aux épices Thai



100ml:
E = 300 kJ / 72kcal

Engagé depuis de nombreuses années en agriculture biologique et biodynamique, notre domaine s'implique dans la protection de notre écosystème et entend respecter les équilibres entre le terroir, les plantes et les hommes.

