

MILLÉSIME 1985

RÉSERVE COLLECTION



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Après une floraison lente et parfois difficile, la nouaison est exceptionnelle. Dès les premières journées de juillet, les jeunes baies s'arrondissent vite et les grappes se remplissent dès la fin de la fleur. Arrivées à souhait, les quelques pluies de début septembre permettent d'éviter la sécheresse et favorisent une maturité idéale des raisins. Fidèle à sa tradition, la Maison Besserat de Bellefon se devait de millésimer une année aussi exceptionnelle.

Ce Millésime 1985 Besserat de Bellefon a été élaboré en s'approvisionnant uniquement auprès de 6 villages en Grands Crus, 1 village en Premier Cru et 1 village Cru.

Ce Millésime a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«A son apogée pour le déguster, notre Millésime 1985 est un vin expressif et puissant qui déploie des notes épicées et des saveurs de fruits cuits. Son profil élégant et racé en fait un vrai vin de gastronomie».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 38% Chardonnay — 38% Pinot Noir — 24% Meunier

APPROVISIONNEMENT :

6 Grands Crus : Avize — Mesnil-sur-Oger — Oger — Chouilly
Verzenay — Bouzy.

1 Premier Cru : Cumières

1 Cru : Damery

DOSAGE : 3g/L



ŒIL

Jaune profond — Reflets dorés — Fines bulles



NEZ

Expressif — Complexe — Notes grillées — Toasté — Poire — Coing
Pâte de fruit — Notes épicées — Gingembre — Cannelle — Anis



BOUCHE

Structuré — Puissant — Riche — Fraîcheur naturelle — Équilibré

Température de service : entre 10 et 12°C



ACCORDS METS / VINS

- Cassolette de langoustines aux épices Thaïs
- Jambon Ibérique Bellota



100ml:
E = 302 kJ / 72kcal