

MILLÉSIME
1992

RÉSERVE
COLLECTION
RÉSERVE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Le Printemps 1992 permit à la vigne de se développer si rapidement que des inflorescences furent observées dès le début du mois de juin. Une période maussade et froide stoppa ensuite la floraison, qui reprit avec générosité grâce à un été chaud en Champagne. Une période pré-vendanges plutôt froide a ralenti la maturation des grappes mais n'a pas remis en cause l'équilibre de la récolte. Les vendanges se dérouleront selon les crus entre le 14 et le 20 septembre. La quantité tant que la qualité semblent prometteuses pour chaque cru.

Ce Millésime 1992 Besserat de Bellefon a été élaboré en s'approvisionnant uniquement auprès de 5 villages en Grands Crus et 1 village en Premier Cru et 1 village en Cru.

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



«Ce vin à dominante Chardonnay se caractérise par une belle acidité et une magnifique complexité aromatique. Il déploie des notes iodées et des saveurs de fruits confiturés qui se marieront parfaitement avec des fruits de mer».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 50% Chardonnay — 25% Pinot Noir — 25% Meunier

APPROVISIONNEMENT :

5 Grands Crus : Avize — Mesnil-sur-Oger — Oger — Chouilly
Verzenay

1 Premier Cru : Cumières

1 Cru : Damery

DOSAGE : 3g/L



ŒIL

Robe intense — Reflets caramel — Fines bulles



NEZ

Intense — Frais — Fruits confiturés — Foin sec



BOUCHE

Tendue — Légèrement iodée — Fraîche — Minérale

Température de service : entre 10 et 12°C



ACCORDS METS / VINS

— Homard bleu cuit en cocotte



100ml:
E = 292 kJ / 70kcal