

# BLANC DE NOIRS GRAND CRU

LIGNE ELEGANCE



CHAMPAGNE  
BESSERAT DE BELLEFON  
1843



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 : Ambonnay — Bouzy — Mailly-Champagne — Verzy

**DOSAGE :** 7,5g/L

**VIELLISSEMENT :** 6 ans sur lies / minimum 6 mois après dégorgement



**ŒIL**

Reflets roux — Profond



**NEZ**

Intense — Exotique — Quetsche — Puissant — Complexe



**BOUCHE**

Dynamique — Athlétique — Saline — Pamplemousse

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** entre 10 et 12°C



## ACCORDS METS / VINS

— Mignon de veau braisé

— Boeuf Rossini aux cèpes de Bordeaux