

BLEU BRUT

LIGNE SIMPLICITE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Bleu Brut Besserat de Bellefon en s'approvisionnant historiquement dans les meilleurs villages de la Champagne.

Besserat de Bellefon Bleu Brut, la signature «Intemporelle 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 Bleu Brut a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.



«Son regard clair gorgé de minéral dévoile la profondeur d'un équilibre originel. Gorgé de fruits, d'épices et d'une grande énergie, Bleu Brut est lumineux et cuivré, d'une grande profondeur. Un vin signature. Porte d'entrée du monde BB».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 45% Meunier — 30% Chardonnay — 25% Pinot Noir

APPROVISIONNEMENT : Avize — Mesnil-sur-Oger — Louvois — Bisseuil Vertus — Mareuil-sur-Aÿ — Grauves — Cumières

VINS DE RÉSERVE : 30% Solera

DOSAGE : 8g/L

VIEILLISSEMENT : 3 ans sur lies / minimum 6 mois après dégorgement



ŒIL

Cuivré — Jaune Paille — Lumineux



NEZ

Ouvert — Gourmand — Fleur de Tilleul
Chèvrefeuille — Noisette — Mirabelle



BOUCHE

Harmonie — Équilibre — Vineux

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8 et 10°C



ACCORDS METS / VINS

- Speculoos de magret de canard fumé et confit d'oignons
- Sardines au Yuzu