

# BB 1843



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
1843



[www.besseratdebellefon.com](http://www.besseratdebellefon.com)



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore la Cuvée BB 1843 Besserat de Bellefon en s'approvisionnant uniquement auprès de 5 villages en Grands Crus et 2 villages en Premiers Crus.

Besserat de Bellefon BB 1843, la signature «La plus aboutie de la Maison».

BB 1843 est une cuvée expérimentale où l'utilisation du bois en élevage et en fermentation apporte de subtiles notes boisées fondues qui préservent la pureté du vin. 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. La cuvée BB 1843 a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«La robe est d'une très belle intensité, or pâle aux légers reflets ambrés. Au nez les arômes de pain au lait, de pain en cuisson, de panettone et de zestes d'agrumes s'entremêlent. La sensation de crémeux est magnifique. La pureté et la tension du vin rentrent en vibration avec les papilles. La finale d'une remarquable longueur se dévoile sur des caractères légèrement épicés et tendrement amères».

#### **Cédric Thiébault**

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



### **INFORMATIONS TECHNIQUES**

**ASSEMBLAGE** : 45% Pinot Noir — 45% Chardonnay — 10% Meunier

#### **APPROVISIONNEMENT :**

5 Grands Crus : Chouilly — Cramant — Oger — Ambonay  
Mailly-Champagne

2 Premiers Crus : Cumières — Mareuil-sur-Aÿ

**MILLÉSIME** : Multi-millésime — 2008 — 2009 — 2012

**DOSAGE** : 6g/L

**VIEILLISSEMENT** : Passage en fûts de chêne  
5 ans sur lies / minimum 2 ans après dégorgement



#### **CEIL**

Or pâle — Reflets ambrés — Bulles très fines — Brillance — Pureté



#### **NEZ**

Subtile — Vaporeux — Boisé fondu — Pain en cuisson — Agrumes confits  
Zesté — Minéral — Cisé



#### **BOUCHE**

Pureté — Tension — Vibration — Authenticité — Puissance — Élégance  
Longueur épicé — Résonance

**Température de service** : entre 10 et 12°C



### **ACCORDS METS / VINS**

— Coquilles Saint-Jacques snackées sur fond d'artichaud doré au beurre salé de Guérande

— Gigot 7 heures

— Compotée pommes et framboises, biscuit rose de Reims façon crumble