

BRIGITTE BARDOT



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



100ml:
E = 330 kJ / 79kcal

www.besseratdebellefon.com



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore la cuvée Brigitte Bardot Besserat de Bellefon en s'approvisionnant uniquement auprès de 2 villages en Grands Crus et 4 villages en Premiers Crus.

Besserat de Bellefon cuvée Brigitte Bardot, la signature «Gourmande 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. La cuvée Brigitte Bardot a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«Son écrin en or contient la richesse d'un nectar gourmand, au charme naturel, dont la beauté et l'authenticité ont un goût d'infini. Fidèle à ses valeurs profondes dans la finesse de ses bulles, elle impose, décomplexée, sa liberté et assume sa beauté. Inspirée, puis signée, la cuvée Brigitte Bardot brille de l'éclat du «Chic à la Française» qu'elle répand à travers le monde».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 70% Pinot Noir — 30% Chardonnay

APPROVISIONNEMENT :

2 Grands Crus : Mesnil-sur-Oger — Mailly-Champagne

4 Premiers Crus : Cumières — Grauves — Mareuil-sur-Aÿ — Biseuil

DOSAGE : 20g/L

VEILLISSEMENT : 5 ans sur lies / minimum 6 mois après dégorgement



ŒIL

Doré — Profond — Lumineux



NEZ

Gourmand — Pâtissier — Pêche de vigne — Complexe — Mature



BOUCHE

Généreuse — Suave — Courbe arrondie — Crémeuse — Friandise

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8 et 10°C



ACCORDS METS / VINS

— Thon mi-cuit à la sauce Yakitori

— Une tropézienne