

# BRIGITTE BARDOT



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
1843



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

