

MILLÉSIME 2008

LIGNE ELEGANCE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Millésime 2008 Besserat de Bellefon en s'approvisionnant uniquement auprès de 6 villages en Grands Crus et 1 village en Premier Cru.

Besserat de Bellefon Millésime 2008, la signature «Millésime d'Exception 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 Millésime 2008 a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«Notre Millésime 2008 est un vin expressif et puissant, qui déploie des notes épicées et des saveurs de fruits cuits. Le passé conjugué au présent».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 69% Chardonnay — 21% Pinot Noirs — 10% Meunier

APPROVISIONNEMENT :

6 Grands Crus : Mesnil-sur-Oger — Chouilly — Cramant — Avize
Ambonnay — Mailly.

1 Premier Cru : Cumières.

DOSAGE : 7,5g/L

VIELLISSEMENT : 12 ans sur lies — minimum 1 an après dégorgement



ŒIL

Jaune profond — Intense



NEZ

Agrumes confits — Miel — Epice — Panettone — Praline



BOUCHE

Fraîcheur généreuse — Opulence — Pureté — Naturelle — Exceptionnelle

Température de service : entre 10 et 12°C



ACCORDS METS / VINS

— Gressin de jambon Bellota et Comté

— Wraps saumon fumé, avocat et mâche

