

# MILLÉSIME 2013

LIGNE ELEGANCE



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
1843



100ml:  
E = 307 kJ / 73kcal

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



2013 restera dans les annales comme une des dernières vendanges d'Octobre. En effet, après un hiver et un printemps plus frais que la normale, l'été fut chaud, sec et orageux mais laissa place à une fin de campagne automnale marquée par le retour massif des pluies.

Besserat de Bellefon Millésime 2013, la signature «Millésime d'Exception de la Maison».

Comme pour chacune de ses cuvées, le millésime 2013 a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique, process assumé par la Maison qui confère au millésime 2013 une belle tension et une remarquable fraîcheur avec un excellent potentiel de vieillissement et au final découvrir une palette aromatique plus fine, sans arômes lactés.

«Notre Millésime 2013 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** : 50% Chardonnay | 38% Pinot Noir | 12% Meunier

**APPROVISIONNEMENT** : Mesnil-sur-Oger | Oger | Chouilly Maily | Ambonnay | Ludes | Passy-Grigny

**DOSAGE** : 6g/L (Extra Brut)

**VIEILLISSEMENT** : 9 ans sur lies | min. 1 an après dégorgement

-  **OEIL** : Jaune profond | Effervescence fine | Abondante Crèmeuse.
-  **NEZ** : Fleurs blanches | Agrumes | Fruits exotiques confits Pâtisserie | Amandes.
-  **BOUCHE** : Minérale | Gourmande | Soyeuse | Précise Saline

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



## ACCORD METS / VINS

— Plateau de fromages composé de fromages corse aux herbes, un Saint Maure, un crottin de Chavignol et un Pecorino truffé.