

# ROSE BRUT

LIGNE SIMPLICITE



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
1843



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Rose Brut Besserat de Bellefon en s'approvisionnant dans les meilleurs villages de la Champagne.

Besserat de Bellefon Rose Brut, la signature «Tonique et Sensuelle 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 Rose Brut a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«La cuvée Rose Brut est une fête dans le palais. Empreinte de douceur et de légèreté, sa robe mousseline rose dépose dans sa ronde une caresse. Le nez est généreux, intense et raffiné, très marqué par les petits fruits rouges, avec des notes de gelée de groseille et d'amande. La finale est gourmande, tonique et finement épicée».

#### **Cédric Thiébault**

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



#### **INFORMATIONS TECHNIQUES**

**ASSEMBLAGE** : 50% Meunier — 25% Chardonnay — 25% Pinot Noir

**APPROVISIONNEMENT** : sur 40 Crus incluant :

3 Grands Crus : Avize — Mesnil-sur-Oger — Louvois

5 Premiers Crus : Bisseuil — Vertus — Mareuil-sur-Aÿ — Grauves Cumières

11% vins rouges : Bouzy — Les Riceys — Vincelles

**DOSAGE** : 9g/L

**VIEILLISSEMENT** : minimum 3 ans sur lies / minimum 6 mois après



#### **ŒIL**

Rose tendre — Fines bulles blanches



#### **NEZ**

Fruits rouges — Aubépine — Energie printanière



#### **BOUCHE**

Tonique — Sensuelle — Fraise des bois

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : entre 8 et 10°C



#### **ACCORDS METS / VINS**

— Brochette de Foie Gras, pain d'épices

— Crevettes Jumbo rôties jus d'oranges et grenadine

— Langoustines du Guilvinec juste rôties