

LE TRIPLE B

5 ÈME ÈLEMENT



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore la cuvée Triple B Besserat de Bellefon en s'approvisionnant uniquement dans la Vallée de la Marne sur des sols argilo calcaire.

Besserat de Bellefon Triple B, la signature «Biologique de la Maison».

La cuvée Triple B a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«Le concept et la signature Besserat de Bellefon ajoutent un sens nouveau à ce Vin de Champagne : une vinification précise et un assemblage soigné font sublimer le goût et la fraîcheur originels du raisin».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 60% Pinot Noir — 30% Meunier — 10% Chardonnay

APPROVISIONNEMENT :

Vallée de la Marne — Sol argilo calcaire

DOSAGE : < 3g/L

ÂGE DES VIGNES : 37 ans (en moyenne)

TIRAGE : 60 458 bouteilles le 07.04.2014



ŒIL

Jaune légèrement cuivré — Bulles fines et denses



NEZ

Intense — Fruits rouges — Pêche de vigne — Complexe — Suave



BOUCHE

Finesse — Élégance — Minérale — salinité remarquable

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 8 et 10°C



ACCORDS METS / VINS

— Crevettes grises et bouquets au thym

— Viande marinée à la plancha

— Poisson grillé aux épices Thai