

## BESSERAT DE BELLEFON BLANC DE BLANCS

### *Maison* BESSERAT DE BELLEFON

Fondée à Ay en 1843, la Maison Besserat de Bellefon impose un style unique alliant élégance et puissance. La création en 1930 de la Cuvée des Moines, un champagne d'une grande finesse qui peut accompagner tout un repas, est l'acte fondateur d'une véritable légende. La Maison dispose d'un vignoble de 25 hectares, situé principalement dans la Vallée de la Marne, berceau du Pinot Meunier, complété par les raisins de qualité d'un réseau de vignerons. À noter que la Maison ne pratique pas la fermentation malolactique, afin de conserver toute la pureté et la fraîcheur du vin. Besserat de Bellefon : ce sont des champagnes avec des bulles 30% plus fines et une mousse crémeuse. C'est la sensation Besserat de Bellefon ! L'absence de la fermentation malolactique permet de maintenir une certaine acidité et un éclat en bouche.

### *Comment déguster ce champagne*

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

### *Fiche Technique / Blanc de Blancs*

Ce Blanc de Blancs de la Maison Besserat de Bellefon, composé uniquement de Chardonnay issus de Grands Crus de la Côte des Blancs, a un potentiel de garde d'au moins 15 ans. Un champagne éblouissant.

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Élevage du vin :** Élevage en cuve

**Dosage :** Brut (entre 6 et 12 g/l)

### *Notes de dégustation*

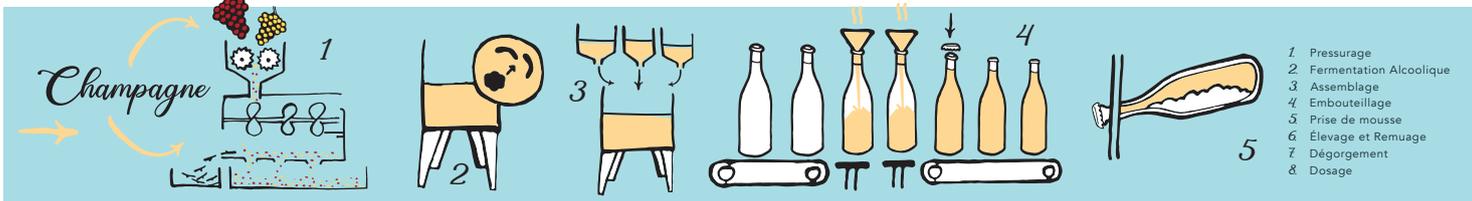
**ROBE }** Jaune vif. **NEZ }** Agrumes et fleurs blanches, acacia et chèvre-feuille, des notes grillées. **BOUCHE }** Minérale, fraîche, fruits secs et miel.



*Mot du*  
CAVISTE



*Ce champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°. Parfait sur des crevettes, un carpaccio de Saint-Jacques, ou un tartare de légumes. Il est idéal sur des plats légers.*



# Fabrication du CHAMPAGNE

## Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Champagne Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

### Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

### La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

### Commentaires

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits compotés, Miel, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Caramel au lait, Almonds, Pain grillé, Brioches, Viennoiserie, Cacao, Sous-bois, Noix, Réglisse, Miel, Fruits secs, Datte, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Figue, Mangue, Fruits confits, Fruits jaunes, Orange, Pêche, Pomme, Quetsche, Myrtille, Mûre, Cannelle, Rose, Violette.	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Fruits rouges, Fruits jaunes, Orange, Pêche, Pomme, Quetsche, Myrtille, Mûre, Cannelle, Rose, Violette.	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Fruits rouges, Fruits jaunes, Orange, Pêche, Pomme, Quetsche, Myrtille, Mûre, Cannelle, Rose, Violette.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com