



BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B

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 vigneron. 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 / Triple B

La cuvée Triple B de Besserat de Bellefon est le premier champagne Bio de la Maison. La Maison a entamé un important travail de conversion de son vignoble depuis plusieurs années, avec notamment un enherbement maîtrisé des sols et l'absence totale d'herbicide.

Assemblage : 60% Pinot noir, 30% Pinot Meunier, 10% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut Nature (0 g/l) - **BIO**

Notes de dégustation

ROBE } Or, reflets cuivrés, bulles fines. **NEZ }** Riche, fruits frais, compote, pâte de fruit. **BOUCHE }** Tendue, vive, des arômes fruités soulignés par une belle minéralité. Note Saline.



Mot du

CAVISTE



Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Parfait sur des crevettes, des poissons grillés ou de viandes marinées à la planxa.

