



BESSERAT DE BELLEFON MILLÉSIME 2008

Maison BESSERAT DE BELLEFON

Fondée à Aÿ 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.

Fiche Technique / 2008

La Grande Tradition de la Maison Besserat de Bellefon est un champagne brut d'une bonne maturité, frais et équilibré. Ce champagne a été vieilli pendant 3 ans.

Assemblage : 69% Chardonnay, 21% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Élevage du vin : 12 mois sur lies - Minimum 1 an après dégorgement.

Dosage : Brut (7 g/l)

Notes de dégustation

ROBE } Jaune profond. **NEZ }** Notes d'agrumes confits, de miel, d'épices, de Panettone et de praline. **BOUCHE }** Fraîche et généreuse, opulente, subtile pureté, superbe !



Mot du

CAVISTE



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 emballage 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.

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Parfait pour l'apéritif sur des gressins de Bellota et Comté, des wraps de saumon fumé et de mâche.



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
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Orange, Fruits rouges, Quetsche, Myrtille, Mûre, Violette, Rose	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Miel, Vanille, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Vienniserie, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Miel, Vanille, Pain grillé, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com