

BLANC DE NOIRS GRAND CRU 2015

LA SIGNATURE « COMPLEXE ET CHALEUREUSE » DE LA MAISON

Depuis près d'un siècle, Besserat de Bellefon élabore des cuvées au style unique, majoritairement issues de Grands et Premiers Crus, où la finesse de la bulle est au cœur de l'identité. Plus fine et légère, elle offre une texture soyeuse et élégante, sublimée par un flacon iconique inspiré du XVIII^e siècle.

Fidèle à cet héritage, Cédric Thiébault, Chef de Caves, ajuste avec précision la pression et favorise une prise de mousse lente, garantissant une effervescence délicate et parfaitement maîtrisée.

La vinification privilégie l'absence de fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur, l'élégance du fruit, une attaque vive et la pureté aromatique.

Élaborée exclusivement à partir de Grands Crus emblématiques, cette cuvée conjugue la puissance et la chaleur de Bouzy et Ambonnay à la tension de Verzy et Mailly, offrant un vin à la fois équilibré, complexe et chaleureux.

« La cuvée Blanc de Noirs incarne toute l'intensité et la dynamique de notre Maison. Son nez puissant et complexe mêle des notes exotiques avec la richesse de la quetsche, tandis que la bouche, athlétique et énergique, déploie une puissance maîtrisée et une explosion de saveurs. Cette cuvée reflète la force et le caractère de ses terroirs, tout en conservant une élégance remarquable. »

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir en Grand Cru - Millésimé 2015

APPROVISIONNEMENT

5 Grands Crus : Ambonnay | Bouzy | Mailly | Verzy | Verzenay

DOSAGE

7g/L

VIEILLISSEMENT

Minimum 10 ans sur lies. Minimum 6 mois après dégorgement.



OEIL

Robe jaune | Reflets roux



NEZ

Intense | Pamplemousse rose | Pêche de vigne | Quetsche
Fruits exotiques | Mature | Complexe



BOUCHE

Riche | Élégante | Crémeuse | Athlétique | Dynamique

ACCORDS METS/VINS

- Raviole de champignons et parmesan
- Mignon de veau braisé
- Tartare de boeuf au couteau
- Tajine de veau, olives et pruneaux
- Côte de boeuf, thym et cèpes de Bordeaux
- Mimolette extra vieille

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 10 et 12°C