

# BLEU BRUT

LIGNE SIMPLICITÉ



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
1843



100ml:  
E = 309 kJ / 74kcal

[www.besseratdebellefon.com](http://www.besseratdebellefon.com)



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Bleu Brut Besserat de Bellefon en s'approvisionnant historiquement dans les meilleurs villages de la Champagne.

Besserat de Bellefon Bleu Brut, la signature «Intemporelle de la Maison».

Cette cuvée représente un processus unique et singulier d'élaboration perpétué depuis 1930. En effet, la Maison Besserat de Bellefon utilise moins de liqueur de tirage ce qui entraîne une prise de mousse plus légère et aérienne. Sa mousse est onctueuse, crémeuse et persistante. Le Bleu Brut a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

«Son regard clair gorgé de minéral dévoile la profondeur d'un équilibre originel. Gorgé de fruits, d'épices et d'une grande énergie, Bleu Brut est lumineux et cuivré, d'une grande profondeur. Un vin signature. Porte d'entrée du monde BB».

**Cédric Thiébault**

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

**ASSEMBLAGE** : 45% Meunier — 30% Chardonnay — 25% Pinot Noir

**APPROVISIONNEMENT** : Avize — Mesnil-sur-Oger — Louvois — Bisseuil Vertus — Mareuil-sur-Aÿ — Grauves — Cumières

**VINS DE RÉSERVE** : 30% Solera

**DOSAGE** : 8g/L

**VIEILLISSEMENT** : 3 ans sur lies / minimum 6 mois après dégorgement



### ŒIL

Cuivré — Jaune Paille — Lumineux



### NEZ

Ouvert — Gourmand — Fleur de Tilleul  
Chèvrefeuille — Noisette — Mirabelle



### BOUCHE

Harmonie — Équilibre — Vineux

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : entre 8 et 10°C



## ACCORDS METS / VINS

- Speculoos de magret de canard fumé et confit d'oignons
- Sardines au Yuzu