

EXTRA BRUT

LIGNE SIMPLICITÉ



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843



100ml:
E = 303 kJ / 72kcal



Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault élabore L'Extra Brut Besserat de Bellefon en s'approvisionnant historiquement dans les meilleurs villages de la Champagne : Mesnil-sur-Oger, Mareuil, Bisseuil, Mailly et Rilly-la-Montagne sont mis à l'honneur.

Besserat de Bellefon Extra Brut la signature «Saline et toastée 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. L'Extra Brut a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

« La robe pure et brillante arbore un jaune paille aux reflets cuivrés. Le nez est minéral, pointu, légèrement agrumes. Des notes salines et toastées apparaissent. L'attaque est fraîche et finement ciselée. L'Extra Brut est un vin très peu dosé qui lui permettra de s'accorder avec simplicité avec des fruits de mer, des Saint-Jacques poêlées au citron vert ou des mets avec des agrumes asiatiques. Une révélation... ».

Cédric Thiébault

Chef de Caves, Champagne Besserat de Bellefon



INFORMATIONS TECHNIQUES

ASSEMBLAGE : 60% Pinot Noir | 30% Chardonnay | 10% Meunier

APPROVISIONNEMENT : Mesnil-sur-Oger | Mailly | Bisseuil
Mareuil-sur-Aÿ | Rilly-la-Montagne

DOSAGE : 4g/L

VIEILLISSEMENT : 4 ans sur lies | min. 6 mois après dégorgement

- 👁️ **OEIL** : Jaune profond | Or | Mat.
- 👃 **NEZ** : Réserve puis opulent | Noix de macadamia | Raisin de Corinthe | Fumé | Toasté.
- 👄 **BOUCHE** : Pâtissière | Racée | Eternelle

Température de service : entre 10 et 12°C



ACCORD METS / VINS

- Tartare de cabillaud aux agrumes et baies rouges
- Terrine de Tourteau de Bretagne, chantilly au curry