



WIJN INFORMATIE

Besserat de Bellefon Brut Champagne 37,5 cl

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Druivenras	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir
Merk	Besserat de Bellefon
Smaakprofiel	Zachte bubbels
Wijn en spijs	Borrelwijn
Jaargang	non-vintage
Inhoud	375 ml
Alcoholgehalte	13%



Omschrijving Een ware lofzang voor de zintuigen! Het Champagnehuis Besserat de Bellefon heeft een behoorlijke geschiedenis, het huis maakt al sinds 1843 Champagne. Wanneer in 1920 Yvonne de Meric de Bellefon trouwt met Edmond Besserat, voegde men de namen samen en werd het Champagnehuis een officieel feit. De stijl van het huis Besserat de Bellefon werd in 1930 geboren. Edmond was samen met de manager van het befaamde Parijse restaurant La Samaritaine de Luxe, deze gaf aan op zoek te zijn naar een hoog gastronomisch inzetbare Champagne met een romige smaak. Als Besserat de Bellefon deze kon creëren bestelde ze wel 1.000 flessen in plaats van 100. Anno nu is oenoloog en keldermeester Cedric Thiebault degene die de verfijnde stijl weet te waarborgen, Philippe Baijot is directeur. Cuvee des Moines Brut is een assemblage van 45% Meunier, 35% Chardonnay en 20% Pinot Noir. De druiven zijn vooral afkomstig van Grand Cru en Premier Cru wijngaarden uit de gemeenten Avize, Bouzy, Chouilly en Cramant. De zachte mousse wordt gecreëerd doordat er minder liquer de tirage gebruikt wordt, er ontstaat een elegante en delicate Champagne met een krachtige smaak, welke bijzonder





WIJN INFORMATIE

mooi in balans is. Prachtige lang aanhoudende mousse met een intense volle smaak en een zijdezacht mondgevoel. Wilde perzik, Reine Claude en abrikoos met een tikje hazelnoten praliné. Een voortreffelijke glas voor ieder moment, maar zeker ook bij wit vlees of geroosterd gevogelte met een romige saus.

