



WIJN INFORMATIE

Besserat de Bellefon Rosé Champagne 375ml

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Druivenras	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir
Smaakprofiel	Zachte bubbels
Merk	Besserat de Bellefon
Inhoud	375 ml



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 Thieubault degene die de verfijnde stijl weet te waarborgen, Philippe Baijot is directeur. De druiven van de Cuvéé des Moines Brut Rosé 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. Besserat de Bellefon Rosé Champagne geeft direct een feestje in je glas. Zacht, romig aroma, als een boterbabbelaar. Het lekkerste rode fruit van bos aardbeities en framboos, die heerlijk blijven hangen in de finale. Deze Rosé Champagne is zeker een uitmuntende begeleider van gerechten, een salade met garnalen of een gerookte zalm, een fijn glas als aperitief.

