



WIJN INFORMATIE

Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Champagne Magnum

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Druivenras	Chardonnay
Merk	Besserat de Bellefon
Smaakprofiel	Zachte bubbels
Wijn en spijs	Kaas, Kalfsvlees, Schaal en schelpdieren, Visgerechten
Jaargang	non-vintage
Inhoud	1500 ml
Alcoholgehalte	12,5%



Omschrijving Het Champagnehuis Besserat de Bellefon heeft een behoorlijke geschiedenis, het huis maakt al sinds 1843 Champagne. Wanneer in 1920 Yvonne de Méric 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 Cédric Thiebault degene die de verfijnde stijl weet te waarborgen, Philippe Baijot is directeur. De Besserat de Bellefon Grand Cru Brut Blanc de Blancs is uitsluitend gemaakt van Chardonnay. Deze zijn afkomstig van wijngaarden in Avize, Oger, Mesnil-sur-Oger, Cramant en Chouilly. De bubbels gaan als een





WIJN INFORMATIE

parelsnoer door de goud gele wijn. De heerlijke onmiskenbare Chardonnay geuren domineren het glas. De wijn geeft een rijk mondgevoel met een mooi balans in de mineraliteit. Veel toast en boterige smaken, maar ook lemon en in de verte honing tinten, een lange frisse finale. Geweldig bij krab en citroen of gamba's en andere schelpdier gerechten. Absoluut een Champagne voor de betere momenten en in Magnum een ware eye-catcher op tafel!

