



WIJN INFORMATIE

Besserat de Bellefon Extra Brut Champagne

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Druivenras	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir
Merk	Besserat de Bellefon
Smaakprofiel	Zachte bubbels
Wijn en spijs	Aperitief wijn
Jaargang	non-vintage
Inhoud	750 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 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. Cuvée des Moines Extra Brut is een assemblage van de Chardonnay en 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 liqueur de tirage gebruikt wordt, er ontstaat een elegante en delicate Champagne met een krachtige smaak, welke bijzonder mooi in balans is. De Extra Brut onderscheidt zich doordat bij de





WIJN INFORMATIE

dossage van suiker er minder dan 3 gr/l wordt gebruikt. De Besserat de Bellefon Extra Brut geeft een beleving van een zomers oceaانبriesje die op je huid waait. Het geeft een champagnestijl die verre alledaags is. Een delicate neus met lichte citrus en zachte perzik. In de mond knisperend fris, maar tegelijk ook romig. Deze Champagne is complex en verfijnd en streelt je smaakzintuigen tot in de finesse. Een goede match voor gerechten met zeevruchten of sushi.

