



BLEU BRUT

Champagne

Importation privée

Une histoire intimement liée à l'art de vivre à la française

Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Bleu Brut Besserat de Bellefon en s'approvisionnant historiquement dans les meilleurs villages de la Champagne. Besserat de Bellefon Bleu Brut, la signature « Intemporelle 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. Le Bleu Brut a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

Région Champagne

Cépage : 45% Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Vinification : Vieillessement de 3 ans sur lies et un minimum 6 mois après dégorgement.

Dégustation : Couleur cuivrée jaune paille lumineuse. Nez gourmand et ouvert avec des notes de fleur de tilleul, chèvrefeuille, noisette et mirabelle. Bouche harmonieuse, équilibrée et vineuse. Température de service entre 8 et 10°C.

Code SAQ : 14896039

UVC : 6

