

CUVÉE DES MOINES

MILLÉSIME 2012

— EXTRA BRUT —

LIGNE PRESTIGE



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

LA SIGNATURE «PRESTIGE» DE LA MAISON.

La Cuvée des Moines Millésime 2012 met à l'honneur le temps, plus que jamais un allié. Ses 11 ans sur lies dans la profondeur des caves à l'abri de la lumière, lui permettent de nous révéler aujourd'hui sa grande complexité aromatique autorisant l'expression d'une minéralité persistante et une délicatesse infinie.

Le millésime 2012, malgré des gelées d'hiver, de printemps, des pluies diluviennes, un coup de froid à la floraison, un échaudage au mois d'août et un stress hydrique en fin de parcours, est un millésime fabuleux, probablement l'un des meilleurs de la décennie. Chardonnays exceptionnels, pinots noirs généreux et meuniers de grande qualité... Le millésime 2012 dispose ainsi de toutes les qualités recherchées : fraîcheur, structure et potentiel de vieillissement...

La Cuvée des Moines Millésime 2012, permet au Chef de Caves une intervention la plus légère possible, basée sur la retenue du malique et le travail sur lies. Son dosage Extra Brut maintient l'équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité sans masquer le caractère du vin. La « Cuvée des Moines Millésime 2012 extra-brut » est un Grand Vin de garde dont la distinction, la rare délicatesse et la saveur lui permettent les alliances gastronomiques les plus raffinées.

Informations techniques

Assemblage : 60% Chardonnay | 30% Pinot Noir | 10% Meunier

Villages :

Grand Cru de Pinot Noir : Mailly | Ambonnay

Grand Cru de Chardonnay : Avize | Chouilly | Mesnil-sur-Oger

1^{er} Cru de Chardonnay : Grauves | Vertus

Cru de Meunier : Boursault «Vallée de la Marne»

Dosage: 5.5g/L (Extra Brut)

Vieillessement : 11 ans sur lies / minimum 6 mois après dégorgement.



Une robe d'un jaune paille doré. Une belle effervescence forme un cordon de fines bulles abondantes et vives. Le perlage est intense et gracieux.



Le premier nez et la bouche développent des touches de miel, de fruits jaunes, des expressions comme les mirabelles avec de subtiles notes de tabac blond. Quand le vin s'ouvre : Une touche de pâte d'amande crémeuse réhausse son parfum avec une délicate touche de raisin. De délicates fleurs blanches tourbillonnent dans le verre.



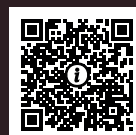
Un vin de gastronomie haute couture : pur et élégant, racé et puissant. Ronde et intense, la Cuvée des Moines doit être servie à 11°C pour révéler son potentiel aromatique.

Accord Mets / Vins

- Pur et élégant, racé et solaire, ce Champagne est définitivement un cadeau. Il peut se marier avec des plats subtils comme des Saint-Jacques avec de fines tranches de truffe.

- Des ris de veau dans une sauce légère et crémeuse réhausseront ce vin.

www.besseratdebellefon.com



100ml:
E=307kJ/73kcal