LE BRUT

Der Köstliche

Ein intensiver und generöser Wein, mit Noten von Trockenblumen und weißen Früchten. Ein leckerer Tropfen.

ALLIANZEN

Jederzeit ein Genuß. Ein sehr guter Begleiter für Rührei mit grünem Spargel, Avocadomousse mit rosa Garnelen oder Spekulatius mit Entenbrust und Zwiebelkonfitüre.

DEGUSTATION

Sehen: Das intensive und leuchtende Kleid zeigt eine strohgelbe Farbe mit kupfernen Reflexen. Der feine anhaltende Schaum bildet eine hübsche cremige Schnur

Riechen: Ein offenes Bukett. Der erste Eindruck führt uns zu blumigen Aromen und Noten von Trockenblumen. Die Aromapalette entfaltet fruchtigere Akzente, wie weißer Pfirsich und Mirabelle. Noten von Haselnuss und Praliné erscheinen im Finale.

Schmecken: Der erste Eindruck am Gaumen ist frisch und frank, dann liefert der Körper des Weins seine Rundheit, seine Struktur und seine Geschmeidigkeit. Die frischen Früchte sind präsent mit Aprikose, Ananas und Blutpfirsich. Das lange und vitale Finale verheißt diesem eleganten und rassigen Wein eine schöne Zukunft.

ASSEMBLAGE

35% Chardonnay
20% Pinot Noir
45% Pinot Meunier

CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON

BELOHNUNGEN

Wine Spectator 2015 (USA)
92/100

Guide des vins Gault & Millau 2015 : « Coup de cœur »
15/20

Guide du Wine & Business Club 2013 (France)
16/20

Drinks Business Champaign Masters 2012 (UK)
Goldene Medaille

International Wine Challenge 2011 & 2012 (UK)
& International Wine & Spirit Competition 2012 (UK)
& Decanter World Wine Awards 2012 (UK)
Silberne Medaille