



LE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Die Quintessenz der Eleganz

*Ein eminenter Wein mit Röstaromen und Dörrobstnoten.
Ganz im Zeichen der Eleganz.*

ALLIANZEN

Ein Champagner für große Anlässe. Unser Blanc de Blancs Grand Cru ist zu vielen Zusammenklängen mit ausgewählten Speisen fähig. Zum Beispiel Quinoa im Glas, rosa Garnelen, Gemüsequiche mit Ingwer und zitronigem Krebsfleisch.

DEGUSTATION

Sehen: Das Kleid zeigt sich in einem lebhaften Gelb und ist von hoher Reinheit. Der Schaum bildet leichte Perlen, die sich zu einer diskreten Schnur verbinden.

Riechen: Intensives Bukett, in dem sich die frischen Zitrusfrüchtenoten wunderbar mit den blumigen Noten (Geißblatt, Akazie) und den sich entfaltenden Röstaromen verbinden.

Schmecken: Gute Struktur und große Fülle. Die Mineralität der großen Chardonnay verschmilzt mit den im Hintergrund auftretenden Nuancen von Dörrobst (Aprikose) und Honig zu einem Mosaik von Mineralität und Frische. Das Finale ist frisch, anhaltend und luftig.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay
(Avize, Oger, Mesnil-sur-Oger, Cramant, Chouilly)

CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON

BELOHNUNG

International Wine Challenge 2016

Goldmedaille

**Decanter World Wine Awards 2011, 2012, 2015 (UK)
& International Wine & Spirit Competition 2012 (UK)
& Drinks Business Champagne Masters 2012 (UK)
& China Wine Challenge 2012 (Chine)**

Silberne Medaille

Wine Spectator 2015 (USA)

90/100

Best Champagnes in 2015 - Essi Avellan (Finland) - June 2015

90/100

Revista de Vinhos (Portugal) - March 2015

17,5/20

Hachette Guide 2015

1 Stern – « Un vin très réussi » « Une bouche complexe, ample,
vineuse, structurée et bien dosée »

International Wine Review 12/2012 (USA)

91/100 « Une finale vive, longue et crémeuse »

Guide Flavours from France 2012

89/100

New York Times 12.2011 (USA)

2er « blanc de blancs »

Gastromania 12.2011 (Belgique)

Sélection Champagne Jo Gryn « Bouche impeccable et
savoureuse »

Guide du Wine and Business Club 2013 (France)

15/20

Guide Gayot (wine.com) 2012 (USA)

14,5/20 (top 10)