

Besserat de Bellefon BB 1843

Вино Бессера́ де Беллефо́н ББ 1843, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Chateau Beychevelle

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: не менее 5 лет на дрожжевом осадке и еще около 2 лет после дегоржажа

Особенность: виноград для кюве поставляется исключительно из пяти деревень Гран Крю (Chouilly, Cramant, Oger, Ambonnay, Mailly-Champagne) и двух деревень Премье Крю (Cumieres и Mareuil-sur-Ay). Дубовые бочки используются как для ферментации, так и для выдержки. Добавление меньшего количества тиражного ликера (смеси сахара, дрожжей и суслу) в момент розлива в бутылки, что создает более легкую и игристую версию кюве

Сорт винограда: Шардоне, Пино Нуар, Менье

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: преобладают цветочные ноты, дополненные оттенками лимонного крема, цедры грейпфрута, желтых садовых фруктов, нуги, медовых сот и грецких орехов

Вкус: глубокий, освежающий, с концентрацией фруктов и минералов, нюансами зеленого яблока, трав, бисквита и миндального ореха в длительном и утонченном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: подают к лобстерам, крабам, устрицам, жареным гребешкам, сочетается с ризотто с лесными грибами или жареной курицей.



Besserat de Bellefon Brigitte Bardot

Вино Бессера́ де Беллефо́н Брижи́т Бардо́, игристое белое сухое

Страна: Франция

Регион: Шампань

Производитель: Chateau Beychevelle

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: 5 лет на осадке и еще около 6 месяцев после дегоржажа

Особенность: купажи́рование резервных вин 20-ти урожаев, которые получены с двух гран-крю (Mesnil-sur-Oger, Mailly-Champagne) и четырех премье-крю (Cumieres, Grauves, Mareuil-sur-Ay, Biseuil). Дубовые бочки используются как для ферментации, так и для выдержки. Дозаж – 20 гр\л

Сорт винограда: Пино Нуар, Шардоне

Цвет: золотистый

Аромат: демонстрирует яркие оттенки красных ягод во главе со спелой малиной, дополненные нотками поджаренных тостов, косточковых фруктов и бисквита, которые проявляются при аэрации

Вкус: глубокий, богатый, округлый вкус, со сбалансированной кислотностью, сопровождается тонами спелых белых персиков, на смену которым приходят сливочные нотки поджаренных тостов в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: сочетается с филе морского окуня, морепродуктами и лимонными десертами.

Компания Besserat de Bellefon, основанная в 1843 году Эдмоном Бессера, сегодня, как и много лет назад, является воплощением престижа и элитарности региона Шампань. За долгие годы своей работы Эдмон стал создателем и автором исключительных кюве, которые составили основу ассортимента компании, позволив следующим поколениям успешно продолжать семейный бизнес. Его внуков, Виктора и Эдмона, также поглотило страстное желание создавать достойные вина, стремящиеся к совершенству и непревзойденному качеству. Благодаря своим разноплановым талантам, они составили отличную команду, с блеском работая как в области создания вин, так и в бизнесе. В 1920 году Эдмонд женился на Ивонн де Мерик де Бельфон из знаменитой в мире шампанских вин семьи, после чего компания обрела свое полное название, которое носит и поныне.

На протяжении многих лет в Бессера де Бельфон используют живущий в семье дух первооткрывателей, чтобы создавать исключительные вина в постоянном стремлении к



совершенству и элегантности, удовлетворяя запросы самых требовательных клиентов. Так, постоянно появляются все новые и новые кюве. С 2006 года и по сегодняшний день за творческое направление и создание новых вин из самых престижных Крю региона отвечает мастер Седрик Тьибо, который является также хранителем стиля Дома Бессера де Бельфон. "Моя работа как мастера требует увлеченности и чувства. Это мое настоящее призвание и истинная страсть, благодаря которым я имею честь продолжить традиции, складывавшиеся с 1843 года".

Только из лучшего винограда можно создать отличное шампанское, поэтому Besserat de Bellefon ведет строгий отбор поступающих в производство ягод. Урожай с собственных 25 га виноградников, которые в основном находятся в долине Марна, дополняется поставками винограда от проверенных компаньонов, придерживающихся высоких стандартов качества. Сознывая, что, комбинируя урожаи из разных терруаров, можно добиться еще большей утонченности и сложности купажа, компания Besserat de Bellefon построила прочные отношения с местными виноделами региона Шампань. Это сотрудничество проверено временем на протяжении нескольких поколений, что способствует поддержанию постоянного высочайшего качества вин.

Стиль Дома основан на уникальном процессе обработки сусла, который приводит к образованию более изящной и тонкой игры пузырьков, чем в традиционных винах Шампани. Бессера де Бельфон использует меньше тиражного ликера, что делает их легче и изысканнее, в чем также помогает хранение в глубоких холодных подвалах, благодаря чему создается давление в бутылке на уровне 4,5 кг против обычных 6 кг.

Шампанские вина Besserat de Bellefon — это неперенный атрибут изысканных торжеств, праздников и особых событий, проводимых на высоком уровне.