



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON CUVÉE B de B



Produtor: Champagne Lanson

Tipo: Branco

Região: Champagne

País: França

Uvas: 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier

Gradação Alcoólica: 12,5%

Temperatura de Serviço: 8°C

Combinações gastronômicas: Champagne para ocasiões especiais. Perfeito com maçãs confitadas com folhas de oxalis.

Conteúdo: 75cl

Código de barras:



3507401001362

Nota do produtor: Cor dourada com reflexos âmbar. No nariz, aromas de pão, panettone, cítricos em compota e cascas de laranja. Harmonia perfeita entre mineral e vegetal. Na boca, cremoso, potente e elegante. Final longa com notas de especiarias.

A Casa Besserat de Bellefon foi fundada em Aÿ em 1843 por Edmond Besserat. Nascido em Hautvillers, impõe ao longo dos anos seu “savoir-faire” artesanal criando belíssimas safras. Decide distribuí-las nos mais renomados hotéis, restaurantes e lojas.

Sua família continua seu trabalho através de seus netos Victor e Edmond que seguem com paixão pelo trabalho bem feito, o senso de elegância e exigência. Um efetua o trabalho técnico. O outro é um exímio degustador. Eles se complementam em suas funções em perfeita harmonia. Em 1920, o casamento de Edmond com Yvonne de Méric de Bellefon, nobre da região de Champagne, sela o início da lenda do Champagne Besserat de Bellefond que recebe o brasão familiar. A procura constante por excelência e elegância fez essa Casa inovar ao longo dos anos criando vinhos de exceção e mantendo os atributos da nobreza da região de Champagne.