



# BRUT ROSÉ

## Champagne

Spécialité par lot



Une histoire intimement liée à l'art de vivre à la française

Notre Chef de Caves, Cédric Thiébault, élabore le Rose Brut Besserat de Bellefon en s'approvisionnant dans les meilleurs villages de la Champagne.

Besserat de Bellefon Rose Brut, la signature «Tonique et Sensuelle» de la Maison. Cette cuvée représente un processus unique et singulier d'élaboration perpétué depuis 1930. En effet, la Maison Besserat de Bellefon utilise moins de liqueur de tirage ce qui entraîne une prise de mousse plus légère et aérienne. Sa mousse est onctueuse, crémeuse et persistante. Le Rose Brut a la particularité de ne pas avoir subi la fermentation malolactique.

**Région** : Champagne

**Cépage** : 50% Meunier, 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir

**Vinification** : Vieillessement de 3 ans sur lies et un minimum 6 mois après dégorgement.

**Dégustation** : La cuvée Rosé Brut est une fête dans le palais. Empreinte de douceur et de légèreté, sa robe mousseline rose dépose dans sa ronde une caresse. Le nez généreux, intense et raffiné, très marqué par les petits fruits rouges, avec des notes de gelée groseille et d'amande. La finale est gourmande, tonique et finement épicée.

**Code SAQ** : 14993701

**Prix particulier** : 85,25\$

**Prix licencié** : 74,15\$

**UVC** : 6

91 pts

**Wine Spectator**  
www.winespectator.com

