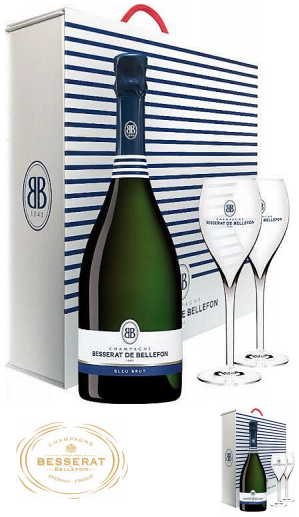
Besserat de Bellefon „ Bleu ” brut Champagne se skleničkama 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3507400004029
Kód produktu	CHAM3501

Součástí sady je luxusní dárková krabička Besserat de Bellefon s místem na jednu lahev a s dvěma skleničkami. Součástí balení je i luxusní dárkové taška Besserat de Bellefon.

Champagne Besserat de Bellefon Bleu Brut je výjimečné a elegantní šampaňské, které ztělesňuje bohaté dědictví a vytříbené mistrovství vinařského domu Besserat de Bellefon. Toto šampaňské, proslulé svou prvotřídní kvalitou a jedinečnými výrobními postupy, nabízí sofistikovaný a nezapomenutelný chuťový zážitek.

Po nalití do sklenice zaujme Besserat de Bellefon Bleu Brut zářivě zlatavou barvou, kterou podtrhuje stálý proud jemných bublinek ladně stoupajících k hladině. Vůně je okamžitě lákavá a odhaluje komplexní aromatický profil. Úvodní tóny svěžího zeleného jablka, čerstvé hrušky a citrusové kůry jsou dokonale doplněny jemnými nuancemi bílých květů, briošky a nádechem mandlí. Tato harmonická vůně vytváří podmanivý a lákavý celek, který okouzlí všechny smysly.

Na patře působí toto šampaňské vyváženě a kultivovaně; vyznačuje se živým a osvěžujícím charakterem. Svěží kyselost zeleného jablka a citronu je v dokonalé rovnováze s bohatostí peckového ovoce, jako jsou broskve a meruňky. Ve střední fázi chuti se objevují elegantní tóny čerstvě upečeného chleba a lehké oříškové podtóny, které vínu dodávají hloubku a komplexnost. Závěr je dlouhý a čistý, s jemnou mineralitou a nádechem krémové textury, která příjemně přetrvává.

Besserat de Bellefon Bleu Brut vzniká kupáží odrůd 45 % Meunier, 30 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir
, jejichž hrozny pocházejí z těch nejlepších vinic v oblasti Champagne. Pečlivý výběr hroznů a tradiční metoda výroby (méthode champenoise) zajišťují, že šampaňské postupem času získává své jemné bublinky a bohatou paletu chutí. Dlouhé zrání na kvasničních kalech dále umocňuje jeho komplexnost a hloubku, díky čemuž je každý doušek důkazem oddanosti tohoto vinařského domu kvalitě.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Besserat de Bellefon „ Bleu ” brut Champagne se skleničkama 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Vinařský dům Besserat de Bellefon je členem skupiny, od níž získává rozsáhlé dodávky vinných hroznů z různých vesnic, různých ročníků a odrůd, což mu zajišťuje optimální možnosti pro vytváření různých kombinací. Jedinečný styl, charakterizovaný svěžestí, elegancí a jemnými akcenty, splňuje konkrétní požadavky gastronomického odvětví. Jsou používány originální elegantní lahve ve stylu 18. století. Cuvée des Moines Rosé je jedním z mála šampaňských, které si vybral princ z Walesu! 1843: Vinařství Besserat de Bellefon založil v roce 1843 v městečku Aÿ Edmond Besserat z Hautvillers, aby prodával šampaňské nejvyhlášenějším hotelům, restauracím a obchodníkům s víny. V budování pověsti značky pokračovali po převzetí společnosti jeho vnuci, Victor a Edmond. 1920: Edmond se oženil s Yvonne de Méric de Bellefon, dívkou ze šlechtických kruhů regionu Champagne. Tak se zrodil legendární dům Besserat de Bellefon. 1930: „Dokážete vyrobit šampaňské tak lehké a elegantní, že by se mohlo popíjet průběžně během jídla? Pokud to zvládnete, objednám si 1000 lahví místo obvyklých 100...“ Tuto větu napsal ředitel restaurace La Samaritaine de Luxe v roce 1930 Victoru Besseratovi. Na jeho žádost tedy vyvinul Victor Besserat Cuvée, které lze popíjet průběžně při jídle. Stalo se klenotem značky: Cuvée des Moines. Za celou řadu let vinařství Besserat de Bellefon nikdy nepřestalo plnit požadavky svých nejnáročnějších a nejzasvěcenějších spotřebitelů. Proto podle této své filozofie doplnilo vinařství Besserat de Bellefon v roce 1999 svůj sortiment o víno Blanc de Blancs, symbol vytříbené čistoty a jemnosti, což jsou vlastnosti propůjčené odrůdou Chardonnay a v roce 2007 uvedlo první archivní ročník tohoto vína, r. 2000, což je víno výjimečné síly. V roce 2009 přichází Cuvée des Moines se svým zatím posledním přírůstkem, Cuvée des Moines Extra Brut, s nepatrným množstvím dodaného cukru a s absolutní čistotou. Mimořádný objev, který odhaluje překvapivé kulinářské a enologické asociace. Dnes významní šéfkuchaři potvrzují pozici vinařství Besserat de Bellefon jako dodavatele ideálního šampaňského pro gastronomické příležitosti, kde vznikají „božské jídelníčky“, které oslavují dokonalou souhru mezi Cuvée des Moines a potravinářskými specialitami. Hymna k probuzení smyslů... Po prvním alkoholovém kvašení v sudech může proběhnout druhé kvašení nazvané „jablečno-mléčné kvašení“. Při tomto postupu dochází k přeměně kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou, přičemž se oslabí ovocné aroma. Tradicí značky Besserat de Bellefon je neumožnit jablečno-mléčné kvašení. Díky této metodě mají šampaňská Besserat de Bellefon plně rozvinou svěžest a ovocitost, které mohou naplno vyjádřit prostřednictvím svých vůní a chutí, navíc mají vyšší potenciál zrání. Aperitiv, nezbytný okamžik srdečnosti a sdílení, je symbolem francouzského „Art de vivre“ (umění žít). Je to šance jak objevit předkládaná jídla, od nejjednodušších receptů až po ty nejnáročnější. V tomto duchu a na počest velkého úkolu, který byl uložen Victoru Besseratovi, vás vinařství Besserat de Bellefon zve, abyste se vydali za „dobrodružstvím chutí“, které vás nezklame žádnou kombinací Cuvée des Moines s vybranými jídly. Vyhlášení sommeliéři hledali dokonalé kombinace, od sushi po makarony a přes uzenou šunku po koryše, aby dosáhli nejlepších gastronomických spojení a aby se značka Besserat de Bellefon stala ideálním šampaňským, společníkem vašeho stolování od aperitivu až po moučník. „Řada typů šampaňského se hodí k jídlu, ale pouze jedno, Cuvée des Moines, bylo vytvořeno pro kombinaci s jídlem.“ - Cédric Thiébault – vinař.

Hlavní parametry

Značka	Besserat de Bellefon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Produkce	limitovaná edice
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárková_kolekce, dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Besserat de Bellefon, 5 Rue Jean Chandon Moët, 51200 Épernay - Francie