



BRUT

Nota gourmet

Un vino intenso y generoso, del que emana notas a flores secas y aromas a fruta blanca. Un néctar “gourmet”.

MARIDAJES

Para disfrutar en cualquier momento. Es el acompañante perfecto de un revuelto de espárragos verdes, una crema de aguacate con camarones o una tostada con magret y cebolla confitada.

CATA

Vista: el color intenso y luminoso exhibe un amarillo paja con reflejos cobrizos. La espuma fina y persistente forma un bonito cordón cremoso.

Olfato: la nariz es abierta. La primera expresión evoca aromas florales y notas a flores secas. La paleta aromática nos revela fragancias más afrutadas como el melocotón blanco y la ciruela Mirabel. En el final aparecen notas a avellana y praliné.

Gusto: el ataque en boca es fresco y franco. A continuación, el cuerpo del vino hace alarde de toda su redondez, estructura y untuosidad. La fruta fresca está presente en forma de albaricoque, piña y melocotón de viña. El final largo e implacable anuncia un hermoso futuro para este vino elegante y con carácter.

ENSABLAJE

35% Chardonnay
20% Pinot Noir
45% Pinot Meunier

CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON