



LA B DE B

# Despertar inicial

*Un vino sincero y armonioso, que desvela notas amaderadas y de cítricos, además de sabores cremosos. La autenticidad de un estilo inicial.*

## MARIDAJES

Champagne de las grandes ocasiones, la B de B es un vino perfecto para acompañar un eglefino ahumado con manzanas confitadas y hoja de Oxalis. Ideal para sublimar un bogavante acompañado de quinoa e hinojo, salsa de crustáceos con badiana.

## DEGUSTACIÓN

**Observar** : la capa es de una preciosa intensidad, dorada pálida con reflejos ambarinos. La espuma fina y enérgica forma un hermoso collar cremoso.

**Oler** : en nariz, se desvelan las primeras notas amaderadas, sutiles y fundidas. A continuación, se entremezclan aromas de pan de leche, de pan en el horno, de panettone, de cítricos confitados, de cáscara de naranja. Del conjunto se desprende una seductora armonía, alianza del mundo mineral y vegetal.

**Degustar** : el ataque en boca es estructurante, la sensación de cremosidad, garantía del saber hacer de la Casa Besserat de Bellefon, está presente. La pureza y la tensión del vino entran en vibración con las papilas. La baja dosificación deja que este gran vino se exprese con una gran autenticidad, respetando los valores fundamentales de la Casa que asocian potencia y elegancia. El final de boca, extraordinariamente largo, revela caracteres ligeramente especiados y delicadamente amargos.

**ENSAMBLAJE**

45% Chardonnay  
45% Pinot Noir  
10% Pinot Meunier

---

**PAGOS**

Oger, Chouilly, Cramant, Cumières, Festigny, Ambonnay, Mailly, Mareuil-sur-Ay.

CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**

---