

*BB a timeless signature*



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**

1843

© Léonard de Raemy

## Champagne BESSERAT DE BELLEFON

Fecha: **Jueves 23 de Mayo de 2019**

Hora: 21h.

Lugar: Restaurante **Los Cabezudos** (Antonio Agustín 12-14, Zaragoza)

4ª Cata-maridaje correspondiente al Ciclo de Catas y Maridajes 2019 de Los Cabezudos (Cata nº128)

Oscar Valenzuela, director comercial de Enate (importador del Champagne en España) nos presentarán la **nueva imagen** del prestigioso Champagne **Besserat de Bellefon**.

La casa **Besserat de Bellefon** fue fundada en 1832 por Edmond Besserat y cuenta con 25 hectáreas de viñedo, mayoritariamente ubicadas en el valle del Marne, cuna de la uva Pinot meunier. Los hijos y nietos del fundador comenzaron a participar en el desarrollo de las tierras. Fue en el año 1920 cuando se produjo la unión entre Edmond Besserat, nieto del fundador, e Yvonne de Méric de Bellefon. Juntos empezaron a trabajar por la casa de Champagne que es hoy.

La especificidad de los Champagnes que elabora Besserat de Bellefon tiene su origen en una anécdota curiosa en la historia de esta bodega. Fue el director del restaurante de París La Samaritaine de Luxe, Victor de Besserat, quien hizo una petición sorprendente a la casa, que consistía en un Champagne que pudiese acompañar a todas las comidas. Así nació en 1930 La Cuvée des Moines, una colección de Champagnes a los que se les reduce el licor de tiraje para conseguir una burbuja más fina. Además, estos vinos no realizan la fermentación maloláctica, lo que permite a los vinos conservar toda su pureza y frescor con el paso del tiempo y aumentar su potencial de crianza. Esta colección de Champagnes debe su nombre a los monjes benedictinos que fueron los primeros en realizar la segunda fermentación, el llamado método tradicional de este tipo de espumoso.

[www.besseratdebellefon.com/](http://www.besseratdebellefon.com/)

MENÚ + BODEGA: 75 €  
652954923

Para más información y reservas: [info@grupoloscabezudos.es](mailto:info@grupoloscabezudos.es) y



## CUVEÉ DES MOINES



## MENÚ-MARIDAJE

Besserat de Bellefon BRUT Magnum

---

Ostras Gillardeau nº1 con Caviar de Trucha  
Besserat de Bellefon EXTRA BRUT

---

Tartar de Tarantelo y Descargamento  
de Atún Rojo Salvaje de Almadraba  
Besserat de Bellefon BLANC DE BLANCS GRAND CRU

100% CHARDONNAY

---

Ventresca de Atún Rojo Salvaje de Almadraba  
Besserat de Bellefon BLANC DE NOIRS GRAND CRU

100% PINOT NOIR

---

L'Entrecot Café Paris  
Besserat de Bellefon BRUT MILLESIME 2008

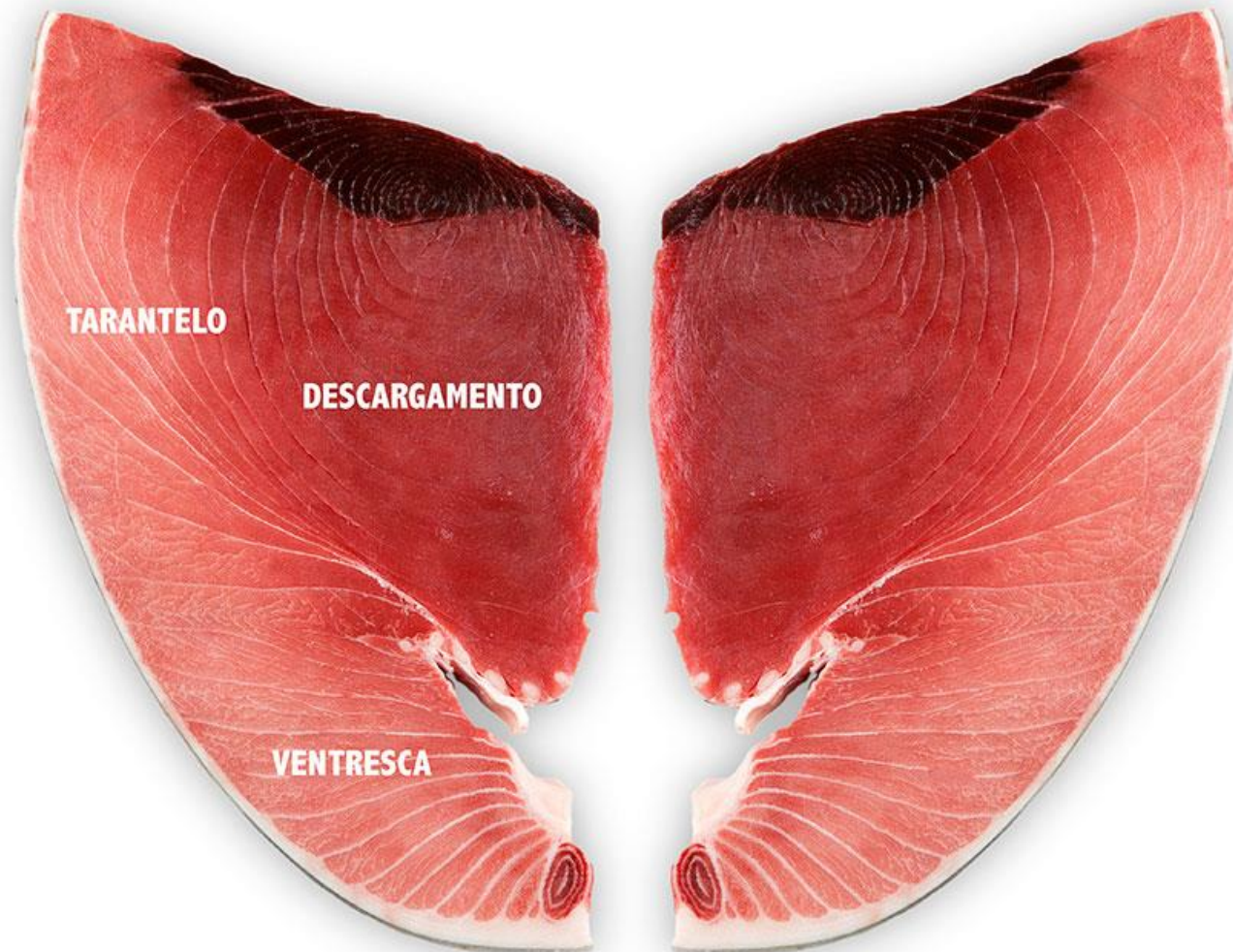
---

Queso Brie francés con nueces y frutos rojos  
Besserat de Bellefon BRUT ROSÉ

---

CONDICIONES GENERALES: Todas las catas se realizan con copas Riedel o similar de diferentes tipos. Mesas abiertas de aproximadamente 8-9 personas con visibilidad directa al orador. Plazas limitadas. Las reservas se harán por riguroso orden de inscripción desde la publicación de la convocatoria. Recomendamos realizar el pago al llegar al restaurante a las 21h en la zona de caja. Por situaciones imprevistas alguno de los vinos o platos se podría sustituir por otro del mismo valor y características.

## ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA



(CHULETÓN)

**Gadira, Productos de Almadraba** apuesta por un arte de pesca fijo, selectivo y sostenible como son las almadrabas del litoral gaditano, con una tradición de más de 3.000 años de antigüedad en la pesca del Atún Salvaje de Almadraba. Su captura depende de factores climatológicos como las mareas, los vientos y la limpieza y transparencias de las aguas, llevándose a cabo en los meses de abril y mayo, aprovechando el proceso de migración de estos hacia el Mediterráneo, y coincidiendo en que ofrecen su punto óptimo de calidad para el consumo.

**Más de 30 años de experiencia** en la comercialización y exportación del Atún Salvaje de Almadraba (*Thunnus Thynnus*) en el mercado nacional, países comunitarios y mercado Japonés, uno de los más exigentes y con mayor tradición en consumo de Atún.

VIDEOS:

LA PESCA TRADICIONAL DEL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA: <https://youtu.be/wF2Gb26ADaU>

PROCESO DEL ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA: <https://youtu.be/W11eQ4h89Kq>