

# Brut

 **Millésime** : 2022

 **AOP** : Crémant de Wallonie

 **Cépages** : 70% Phoenix & 30% Solaris

 **Taux d'alcool** : 12,5% vol.

## **Vinification & Élevage**

Fermentation et ensuite élevage du Phoenix en cuve inox pour conserver la fraîcheur pendant un peu moins d'un an. Le Solaris 11 mois en fûts de chêne belge et français. Prise de mousse de 12 mois sur latte selon la méthode traditionnelle.

## **Notes de dégustation**

- **Robe** : Jaune paille clair.
- **Nez** : Des notes topiques, de fruit de la passion, de kiwi, d'abricot, de pêche et une légère note fumée
- **Bouche** : Une mousse ample avec une bulle élégante et une fine acidité. Des notes de fruit de la passion, de banane mûre, de poivre blanc, une légère note de clou de girofle avec une touche de melon en finale. Finale longue et sèche.

## **Accords mets & vins**

Idéal à l'apéritif, avec des amuse-bouche, des entrées fraîches, des salades et des plats légèrement épicés (scampi diabolique, préparations légères au curry, etc.).

## **Service & Garde**

-  **Température** : 10°C à 12°C dans un verre type tulipe
-  **Potentiel de garde** : 5 ans

 **Prix domaine (TTC)** : 22€



## **Terroir & Vignoble**

Le Vignoble de Bellefontaine se situe dans le sud de la province de Namur en Belgique. A plus de 400m sur un terroir de schiste nous y élaborons des vins et crémants selon la méthode traditionnelle.

## **Contact**

 **Web** : [www.vignobledebellefontaine.be](http://www.vignobledebellefontaine.be)

 **Mail** : [info@vignobeldebellefontaine.be](mailto:info@vignobeldebellefontaine.be)

 **Téléphone** : +32 61 61 63 53

## **Adresse du chai :**

Rue village 36,  
5555 Bellefontaine

SRL Domaine de Bellefontaine  
Rue du château 82,  
5550 Orchimont  
Belgique