

Brut rosé

 Millésime : 2022

 AOP : Crémant de Wallonie

 Cépages : 72% Phoenix & 28% Pinot Noir

 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. Pinot noir : macération de 6 heures, fermentation en cuve inox, puis élevage en fûts de chêne français pendant un an. Prise de mousse de 12 mois sur latte selon la méthode traditionnelle.

Notes de dégustation

- **Robe** : Un beau rose bonbon.
- **Nez** : Des notes de cerise, de fraise, de framboise et de mûre. Légère touche de l'élevage en fût.
- **Bouche** : Très vineux, des notes de fraise, de poivre, de cassis et de rhubarbe. Une mousse ample et puissante avec une belle acidité et une finale ample, sèche et longue.

Accords mets & vins

Peut être servi à l'apéritif, mais se marie très bien avec les repas. Pensez au carpaccio, au tartare de bœuf ou de thon, ou encore au tataki. Accompagne également les salades copieuses et les desserts.

Service & Garde

-  Température : 8°C à 11°C dans un verre type tulipe
-  Potentiel de garde : 5 ans

 Prix domaine (TTC) : 24€



Terroir & Vignoble

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

Contact

 Web : www.vignobledebellefontaine.be

 Mail : 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