

La dame d'Abord

 **Millésime** : 2023

 **IGP** : Côtes de Sambre et Meuse

 **Cépages** : 100% Solaris

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

Vinification & Élevage

Fermentation en cuves inox. Élevage d'un an en fûts de chêne français et belge. Pendant l'élevage, battonage pendant plusieurs semaines pour plus de saveur et une meilleure intégration du bois.

Notes de dégustation

- **Robe** : Couleur jaune doré clair. Belle densité et légèrement pleurant.
- **Nez** : Des notes de poire, d'abricot sec, de melon, de clou de girofle et une légère touche fumée (silex) due à notre terroir de schiste.
- **Bouche** : On retrouve l'abricot, le clou de girofle, des notes de noix avec une légère touche de paille et de caramel. Rond, juteux avec une touche d'élevage en fût. Finale élégante et sèche avec une petite pointe de poivre

Accords mets & vins

Se marie bien avec les fruits de mer, les coquilles Saint-Jacques poêlées ou servies en carpaccio, les salades et divers fromages.

Service & Garde

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

 **Prix domaine (TTC)** : 16€



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

 **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