

Brut

 **Millésime** : 2021

 **AOP** : Crémant de Wallonie

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

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

 **Dosage** : Extra-Brut

Vinification & Élevage

Macération pelliculaire de 15h.
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, jaune ora.

Nez : Notes délicates de clou de girofle. Ensuite des notes de litchi, thé, melon et pomme mûre. Légère note fumée de silex ceci grâce à notre terroir.

Bouche : Une mousse pleine et mûre avec des bulles puissantes mais fines. Encore du thé et du caramel. Des notes de poivre blanc, de noix, d'abricot sec et un peu de miel. Une finale longue mais aussi sèche avec une belle acidité fine.

Accords mets & vins

A l'apéro avec une planche ardennaise, Des plats orientaux légèrement épicés.. Certains desserts avec des pommes cuites par exemple.

Service & Garde

 **Température** : 10°C à 12°C dans un verre type tulipe

 **Potentiel de garde** : 5 ans à 10 ans



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

Domaine de Bellefontaine
Rue du château 82,
5550 Orchimont
Belgique