

Brut

 **Oogstjaar** : 2021

 **AOP** : Crémant de Wallonie

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

 **Alcoholgehalte** : 12,5% vol.

 **Dosage** : Extra-Brut

Vinificatie & Rijping

Deze Crémant heeft een koude maceratie gehad van 15u. Fermentatie van beide op inox, daarna heeft Phoenix zijn rijping op inox gehad voor frisheid. De Solaris een klein jaar op gebruikte houtenvaten, deels frans en deels belgisch eik. Prise de mousse volgens « Méthode traditionnelle » met 12 maanden « sur lattes ».

Proefnotities

Kleur: Mooi helder goudgeel.

Neus: Fijne toetsen van kruidnagel. Verder toetsen van lichy, thee, meloen en rijpe appel. Licht gerookte toets van vuursteenjes, dit dankzij on terroir.

Mond: Een volle rijpe mousse met een krachtige en toch fijne bubbel. Opnieuw thee en karamel. Toetsen van witte peper, noten, gedroogde abrikoos en wat honing. Een lange olle maar ook droge afdrank met mooie fijne zuren

Foodpairing

Als apéritief, met Ardeense apero plank. Oosterse licht pittige gerechten. Denk ook aan Foie gras of andere pates. Met desserts, bijvoorbeeld gebakken

Serveren & Bewaren

 **Temperatuur** : 10°C à 12°C in een tulpvormig glas

 **Bewaarpotentieel** : 5 tot 10 jaar



Terroir & Wijngaard

De wijngaard van Bellefontaine ligt in het zuiden van de provincie Namen in België. Op meer dan 400 m hoogte, op een leisteenbodem, produceren we wijnen en crémants volgens de traditionele methode.

Contact

 **Web** : www.vignobledelbellefontaine.be

 **Mail** : info@vignobledelbellefontaine.be

 **Telefoon** : +32 61 61 63 53

Adres van de wijnkelder :

Rue village 36,
5555 Bellefontaine

Domaine de Bellefontaine
Rue du château 82,
5550 Orchimont
Belgique