

Brut

 **Oogstjaar : 2022**



AOP : Crémant de Wallonie



Druiven : 70% Phoenix & 30% Solaris



Alcoholgehalte : 12,5% vol.



Dosage : Extra-Brut



Vinificatie & Rijping

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 licht strogeel.
Neus : Topische toetsen van passievrucht, kiwi, abrikoos, perzik. Lichte gerookte toets van vuursteentjes dankzij ons terroir.
Mond: Een volle mousse met een elegante bubbel en fijne zuren. Toetsen van, opnieuw, passie vrucht, ook rijpe banaan, witte peper, lichte toets van kruidnagel met op het einde een toets van meloen. Fijne lange en droge afdronk



Foodpairing

Ideaal als aperitief, bij hapjes, frisse voorgerechten, salades en licht pittige gerechten (duivelse scampi, lichte currybereidingen, enz.).



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