

Brut rosé

 **Oogstjaar** : 2022

 **AOP** : Crémant de Wallonie

 **Druiven** : 72% Phoenix & 28% Pinot

Noir

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

 **Dosage** : Extra-Brut

Vinificatie & Rijping

Pinot noir heeft een maceratie van 6u en fermentatie op inox gehad, daarna verder gerijpt op een klein gebruikt franse houten vat voor een jaar. Phoenix heeft zijn fermentatie op inox gehad, daarna verder gerijpt op inox voor frisheid. Prise de mousse volgens « Méthode traditionnelle » met 12 maanden « sur lattes ».

Proefnotities

Kleur: Mooie volle en donkere rosé.

Neus: Toetsen van kers, aardbei, framboos en bramen. Lichte toets van de houtopvoeding.

Mond: Zeer vineus, opnieuw aardbei, peper, zwarte bes en rabarber. Een volle en krachtige mousse met mooie zuren en een volle, droge en lange afdronk.

Foodpairing

Kan als apero geserveerd worden maar kan heel goed bij eten. Denk aan carpaccio, tartaar van rund of tonijn, ook een tataki zal hier goed bij gaan. Vollere salades en ook bij desserts.

Serveren & Bewaren

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

 **Bewaarpotentieel** : 5 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 leesteenbodem, produceren we wijnen en crémants volgens de traditionele methode.

Contact

 **Web** : www.vignobledebellefontaine.be

 **Mail** : info@vignobledebellefontaine.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