

La dame d'Abord

 **Oogstjaar : 2023**

 **AOP : Côtes de Sambre et Meuse**

 **Druiven : 100% Solaris** 

Alcoholgehalte : 12,5% vol.



Vinificatie & Rijping

Fermentatie op inox. Daarna heeft de wijn een opvoeding gekregen van een jaar op gebruikte houtenvaten, deels frans deels belgisch eik. Tijdens de opvoeding een aantal weken battonage voor meer smaak en een betere integratie in het hout.



Proefnotities

Kleur: Licht gele gouden kleur. Mooie densiteit, licht tranend.

Neus: Toetsen van peer, gedroogde abrikoos, meloen, kruidnagel en een licht gerookte toets type vuursteen.

Mond: Opnieuw abrikoos, kruidnagel, noterig met lichte toets van stro en karamel. Rond, sappig met een toets van de houtopvoeding. Elegante en droge afdronk met een klein pepertje.



Foodpairing

Fruits de Mer, St Jacques, gebakken of geserveerd als carpaccio, salades en diverse kazen.



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 leisteenbodem, produceren we wijnen en crémants volgens de traditionele methode.

Contact

 **Web :** www.vignobledebellefontaine.be

 **Mail :** info@vignobeldebellefontaine.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