

Crémant de Wallonie- Vignoble de Bellefontaine

AOP Crémant de Wallonie

Culture

Raisonnée.

Cépages

60% Solaris, 40% Phoenix (cépages interspécifiques).

Service

9°

Alcool

12,5%



C'est du bon, c'est du belge.

Gourmet

Onctuosité

Intensité

Complexité



Service

L'accord parfait

Belle-vue de homard.

Le contre-pied facile

En apéritif, c'est top.

Apogée Garde

2024 2026

Dégustation



Oeil

Belle robe dorée, assez claire.



Nez

Au nez, c'est très expressif. On retrouve des arômes frais et végétaux, notamment de pomme verte et de groseille à maquereau.



Bouche

Bulle élégante et assez présente, avec une acidité assez fine. Cette fraîcheur fait ressortir des arômes de pomme mûre, de pêche et de fleur de sureau. En finale, on retrouve des notes de brioche, de frangipane et un soupçon de poivre fin.

Domaine Bellefontaine

Bellefontaine est un petit village ardennais, situé dans l'entité de Bièvre en Province de Namur. Ce paisible hameau doit son nom à une source miraculeuse et à sa fontaine dédiée à Saint Furcy. Le vignoble est planté sur les hauteurs de Bellefontaine, à plus de 400 m d'altitude, à une croisée de chemins nommée « carrefour aux maptis » qui mène de Bièvre à Orchimont, à Houdrémont et au hameau de Bellefontaine. Le chai est construit à environ 500 m du vignoble (Rue Village n° 36 à 5550 Bellefontaine).

Pays
Belgique

Région
Belgique

Appellation
AOP Crémant de Wallonie



Crémant de Wallonie- Vignoble de Bellefontaine

AOP Crémant de Wallonie

Les alibis d'ouverture

- Ce soir, on est belge !
- Santééééé.
- A la découverte des Ardennes.

L'avis de l'expert Vineaste

Un vin frais et élégant issu de l'assemblage de deux cépages : le Solaris et le Phoenix. Le Solaris, cépage blanc précoce et résistant aux maladies, apporte des notes fruitées et rondes tandis que le Phoenix, également blanc, apporte une touche de fraîcheur.



Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

