Cuvée 101- Tour de Tilice
AOP Crémant de Wallonie

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Johanniter, Muscaris, Chardonnay	9°	13%

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

Gourmet

Onctuosité
Intensité
Complexité

Fines bulles | Vif | Méthode Traditionnelle

Service

L'accord parfait
Homard pour les grands jours.

Le contre-pied facile
Apéritif pour tous les jours.

Apogée	Garde
2024	2028

Dégustation

Oeil
Jaune clair, avec des bulles fines et persistantes.

Nez
Arômes de fleurs blanches, de pomme Granny Smith et d'agrumes frais.

Bouche
Vive et tonique, avec une finale minérale, donnant une belle fraîcheur.

Tour de Tilice

Le Domaine Tour de Tilice est avant tout une histoire familiale. Installé sur les terres de la ferme de Tilice, datant du XVIIIe siècle et construite sur les vestiges d'une ancienne abbaye, il a évolué au fil des générations. Autrefois, les vieux bâtiments de la ferme abritaient des vaches, des cochons et autres animaux. Il y a 30 ans, Marc, son père, se lance dans la production de pommes et de poires, et lorsque Simon reprend l'exploitation, de nouveaux choix se dessinent. En 2018, il plante les premiers pieds de vigne et donne naissance au Domaine Tour de Tilice. Après quelques années de patience et de passion, les crémants de la Tour de Tilice sont désormais prêts à être dégustés depuis fin 2021. Le domaine est situé en Wallonie, dans la commune de Juprelle, en Province de Liège. Isolée au milieu des

champs, une ancienne ferme en carré du XVIIIe siècle, bâtie en briques et pierres de taille, abrite le cœur du Domaine Tour de Tilice.

Pays
Belgique

Région
Belgique

Appellation
AOP Crémant de Wallonie

Cuvée 101- Tour de Tilice

AOP Crémant de Wallonie

Les alibis d'ouverture

- Ce soir, on est belge !
- Santéééé.
- Liège, ma belle !

L'avis de l'expert Vineaste

Ce crémant belge, issu des cépages Muscaris, Johanniter et Chardonnay, se distingue par son terroir wallon, encore peu exploré pour l'effervescence. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle avec un élevage de 12 mois sur lattes, offrant une fraîcheur vive et une finale minérale. Ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches en font un vin nerveux et élégant. Le dosage faible (extra brut) préserve sa pureté. Ce crémant est une belle découverte de la viticulture belge, alliant fraîcheur et originalité.

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

Mots clés

Partagez-le en ligne !