

## Perles de Wallonie rosé- Domaine du Chenoy

AOP Crémant de Wallonie

### Culture

Biologique

### Cépages

70% Regent et 30% 6°  
Cabertin

### Service

### Alcool

12%



# La Wallonie en a dans le ventre !

Gourmet

Onctuosité

Intensité

Complexité



Fruité

Gourmand

Vif

## Service

### L'accord parfait

A l'apéritif !

### Le contre-pied facile

C'était au frais ... Go !

### Apogée Garde

2023 2025

## Dégustation



### Oeil

Belle robe rose. Fines bulles.



### Nez

Nez expressif sur un parfum subtil de fruits rouges, fraises, framboises. Pointe de fumé et minéralité



### Bouche

Ses bulles festives à la persistance en bouche tout à fait remarquable vous apporteront, par leurs notes fraîches et délicatement fruitées, un moment précieux rempli de fraîcheur et de pur plaisir.

## Domaine du Chenoy

Le Domaine du Chenoy est acquis par Philippe Grafé en 2002. Composé de 11 hectares en pente de 15%. C'est en 2016 que la transition vers la certification bio. Les piliers fondateurs du domaine sont : original, local, bio & authentique. Le cépage Rondo est planté au domaine en 2005.

### Pays

Belgique

### Région

Wallonie - Namur

### Appellation

AOP Crémant de Wallonie



**Perles de Wallonie rosé- Domaine du Chenoy**

AOP Crémant de Wallonie

## Les alibis d'ouverture

- L'art de se faire plaisir
- J'aime le rosé
- J'aime le mousseux

## L'avis de l'expert Vineaste

Issu d'un assemblage de Régent et de Pinotin, cette cuvée « Extra brut » est unique en son genre. La récolte se fait à la main et son élevage long sur latte donne une bulle rosée élégante avec des chouettes notes de fruits rouges.



**Martin B.**  
Expert Vineaste

## Votre avis



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Mots clés

---

---

---

---

Partagez-le  
en ligne !

