



Domaine du Chapitre

CRÉMANT DE WALLONIE BRUT NATURE

Médaille d'Or au concours des meilleurs vins Belges 2022

- Origine : Belgique .
Appellation : AOP Crémant de Wallonie Brut Nature.
Cépage(s) : Chardonnay 100%
Vendange : Manuelle .

PRESENTATION:

En 2013, afin de diversifier notre ferme céréalière, mon épouse et moi-même avons décidé en concertation avec nos fils, d'apporter une impulsion nouvelle à notre exploitation agricole.

Le vignoble de 10,50 Ha se situe dans le charmant village de Baulers, à l'ombre du Clocher , aujourd'hui l'exploitation du Domaine est confié aux fils Hautier propriétaires des lieux.

De nombreuses récompenses viennent confirmer la qualité des vins produits au Domaine du Chapitre

VINIFICATION

Nous avons d'ailleurs choisi de traiter nos vignes de la manière la plus naturelle possible « Aucun herbicide n'est utilisé » .

En outre, depuis ce printemps 2016, nous avons décidé d'intensifier et de dynamiser la vie micro-organique du vignoble.

C'est le principe de la biodynamie !

Après avoir été élevé en cuve inox pendant plusieurs mois , j'ai subi une seconde fermentation en bouteille « Méthode traditionnelle » de minimum 18 mois sur lattes.

NOTES DE DEGUSTATION :

- Robe : Couleur jaune , les bulles sont fines & persistantes .
Nez : Un nez expressif de notes de pêche, d'abricot et de fruits à chair blanche
Bouche : Croquante, intense, perlante, des notes d'agrumes, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Suggestions gourmandes :

A l'apéro , Fruits de mer, Crustacés, Poissons en sauce, Fromage de Chèvre ,avec les desserts

Coup de cœur : Compagnon de toutes les fêtes, il se déguste à l'apéritif.

PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be