

Château de Bioul, Namur, Belgique

Brut de Bioul 2019

AOC Crémant de Wallonie



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 12,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

Johanniter



Terroir

Localisation: meilleurs coteaux de Bioul
Type de sol: argilo-calcaire



Viticulture

Agriculture biologique
Viticulture selon les préceptes de la biodynamie
Vendanges manuelles



Vinification

Egrappage
Pressurage doux
Transfert par gravité
Macération pelliculaire à froid
Elevage sur lattes de 9 mois



Service

8 à 10° C



Garde

A boire de suite !



Accord

Poissons fumés
Huîtres
Foie gras



Dégustation

Ce Crémant arbore une belle robe argentée scintillante. Le nez exprime de délicats arômes de fruits à chair blanche. La bouche est très rafraîchissante et la finesse des bulles confère à ce vin beaucoup d'élégance et de délicatesse. La touche iodée en finale amène un petit pep's supplémentaire. Des bulles belges à découvrir sans plus attendre !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE