

DOMAINE VITICOLE DU
CHENOY



PERLE DE WALLONIE NM

Crémant de Wallonie – extra Brut

Dosage: 4 g/l – Elevage : 12 mois sur latte

Taux d'alcool : 12,5%

Assemblage : Eric Boissenot / Bernard Richet

Bio

Issu d'un assemblage des cépages Johanniter / Bronner (50%), souvignier gris (10%) et régent (40%) cette cuvée « Extra Brut » est unique en son genre.

Ses raisins récoltés délicatement à la main et son élevage long sur latte donne un vin pétillant tout en élégance et en finesse au parfum subtil d'agrumes et de fruit blancs.

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.

A servir bien frais (6/8°).

Récolte : Manuelle

Elevage sur lattes de 12 mois

Créateur d'originalité