

Bélénos (50cl.) , 10,10 CHF

<https://geosolaire.ch/belenos-50>

Product Image



Description

Remarques

Le [Chasselas](#) est le cépage le plus cultivé en Suisse romande. Bélénos est le nom de baptême de notre vin blanc issu de Chasselas. Ce nom de fantaisie est également le nom d'un Dieu Celte signifiant: Très brillant (Dieu du soleil et de la lumière).

Qualités du vin:

Jaune pâle, très fruité au nez, fin, ponctué d'une subtile note anisée, il évoque aussi la "pierre à fusil". Jeune, il peut présenter aussi des arômes exotiques. Ce vin est riche, bien épaulé et présente une douce amertume finale.

Avec quoi se boit-il ?

Fondue, raclette, ramequins aux fromages et toutes sortes de plats au fromage. Il est même très intéressant de sortir ce type de vin après un bon repas au moment des fromages (évidemment dans ce cas il est préférable d'éviter les fromages trop corsés). Poissons sauce crème acidulée, crustacés; langoustes, coquilles Saint-Jacques, filets de sole aux fruits de mer, sole à la crème, truite aux amandes. Le poulet et le lapin, ballottine de canard, ris de veau sauté. C'est également un vin d'apéritif par excellence...

Signe particulier :

?Le raisin utilisé pour le Bélénos est issu principalement de vieilles vignes ayant une moyenne d'âge supérieure à 25 ans. Il provient exclusivement de la colline du Montet ([sur Gypse](#)).

Médailles OVV : [Voir les médaille de ce vin](#)