




DOMAINE
Rocher Bayard




Situé sur les hauteurs de **Dinant**, notre vignoble s'épanouit sur un **terroir de roche calcaire** qui confère à nos vins une **personnalité unique et authentique**.

L'histoire du domaine débute avec la **première vendange de septembre 2023**, marquant le point de départ d'une **belle aventure familiale** guidée par la passion et la recherche de l'excellence.

Conduit en agriculture raisonnée, notre vignoble respecte pleinement le terroir et l'environnement. Les interventions sont mesurées, privilégiant les gestes doux. Ainsi, chaque raisin exprime naturellement son caractère unique.



 **Reconnu en AOP Crémant de Wallonie**, notre cuvée **Bayard** révèle un assemblage harmonieux de **52 % Chardonnay, 24 % Pinot Meunier et 24 % Pinot Noir**.


 **Vinifié en extra-brut** (4 g/L de sucre résiduel), ce crémant séduit par sa **pureté et sa finesse**. Ses **bulles délicates** accompagnent une **bouche vive et ronde**, soutenue par une **finale longue, élégante et structurée**.

Notre travail a été honoré par une **médaille d'argent au concours du Meilleur Vin Belge 2025**, une distinction qui récompense notre **savoir-faire et notre exigence de qualité**.

Fiers de nos valeurs artisanales, nous sommes **membres du Collège Culinaire de Belgique**, un **gage d'excellence** qui soutient et promeut les **artisans passionnés** de la gastronomie belge.



 Contactez-nous pour en savoir plus ou réservez une dégustation conviviale au domaine ou dans les vignes. 

|  Joëlle : +32 478 94 80 98

– Charles-Adrien : +32 474 75 19 89 |

info@domainerocherbayard.be