

BACQUAERT BRUT

BelBul

FICHE TECHNIQUE

Le nom de cette cuvée est lié à la tradition familiale dans les vins effervescents. Jusqu'à il y a une dizaine d'année Françoise Bacquaert produisait les Champagnes Bacquaert. La tradition a ainsi été prolongée sur les collines des Monts de Flandres.



↓ PLUS D'INFOS





BACQUAERT BRUT

Fiche technique

CÉPAGES

Chardonnay & Pinot Noir

MILLÉSIME

Non-vintage avec 30% vin de réserve

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5%

DEGUSTATION

A la dégustation, belle explosion dans le verre avec de fines bulles qui se succèdent. La couronne est persistante.

COULEUR:

Robe jaune clair, brillante et une viscosité légère. Belle cheminée de bulles fines et mousse persistante.

EN NEZ:

Au premier nez, ce vin offre des arômes délicats d'agrumes et de fruits à noyaux mûris. Après agitation, des arômes de l'autolyse renforcent la complexité.

EN BOUCHE:

Sa belle acidité lui donne un côté rafraîchissant et une bonne longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VIN

L'apport du pinot noir, l'élevage sous bois et la maturation sur lattes de 30 mois font de ce vin mousseux un vin largement gastronomique. Pensez à une réception avec des entrées riches, des plats de fruits de mer, du poisson fumé, de la viande blanche ou de l'entourage. En même temps, il convient de l'associer à des plats à la saveur amère comme les chicorées, les asperges, les pousses de houblon ou à des influences de saveurs rôties ou fumées comme les coquilles Saint-Jacques grillées ou les huîtres gratinées.



PLUS D'INFOS



BACQUAERT BRUT

Fiche technique

RECOMPENSES

- Médaille d'Or – 'Les meilleurs vins Belges' '15, '16, '18, '21
- Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles '22
- Médaille d'Argent – Concours 'Effervescents du Monde' '13, '14, '17, '21, '24
- 15/20 - Revue des vins de France, juin 2014
- 89/100 – Decanter World Wine Awards 2021

VINIFICATION

Méthode Traditionnelle et vieillissement de 30 mois "sur lattes" 30 % de vin de réserve élevé en fûts de chêne français et américain

TERROIR ET VITICULTURE

SOL:

Sec, sablo-limoneux mélangé avec du sable distien, du grès ferreux, des pierres et du gravier de silex. Ci-dessous des couches bien drainantes de sables lédiens et de sables paniséliens.

CLIMAT:

frais, tempéré et influencé par la mer du Nord

VITICULTURE DURABLE:

Effeillage, vendanges vertes, plantation de 5 km de haies régionales, couverts floraux pour favoriser la diversité et limiter les ravageurs, enherbement contre l'érosion, apport de compost dans les vignes

BILAN CARBONE

Réduction au minimum de notre empreinte carbone (Certificat Carbon Footprint par Ecolife à Louvain) : panneaux solaires, récupération des eaux de pluie, emploi de carton recyclé, choix d'utiliser des bouteilles moins légères, bonne isolation des bâtiments, broyage et récupération des bois de taille, combinaison des interventions au vignoble pour limiter l'utilisation de carburant.