



ENTRE DEUX MONTS



Zientje

Méthode traditionnelle

Composition : Chardonnay raisins, pommes : Lola, Nicoter et Golden, fleurs de sureau biologique

Millésime : 2019

Degré alcoolique : 8 %

ORIGINE

Le nom “Zientje” est en mémoire de la petite dame qui habitait le Mont Rouge près du vignoble et du verger au début du XXe siècle.

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 : effeuillage, vendanges vertes, plantation de 5km 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 plus légères, bonne isolation des bâtiments, broyage et récupération des bois de taille, combinaison des interventions au vignoble pour limiter l'utilisation de carburant.

VINIFICATION

Méthode Traditionnelle, vieillissement 24 mois “sur lattes”
Dosage 17,5 g

DEGUSTATION

Vin blanc effervescent unique, fines bulles

- Couleur: Belle robe claire de couleur jaune paille
- Au nez: Ouvert et aromatique avec des notes florales et de fruits exotiques.
- En bouche: Rafraîchissant et doux par ses arômes de fruits frais, son faible pourcentage d'alcool et sa légère sucrosité.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait à l'apéritif, pour accompagner des fromages bleus ou des desserts fruités.

TASTING NOTES

- Médaille d'Argent – International Cider Challenge (UK)