

WISCOUTRE BelBul ROSÉ

FICHE TECHNIQUE

“Wiscoutre” est l’ancien nom des Francs pour le village de Westouter où se trouve le vignoble actuellement. Ce vin mousseux original, frais et aromatique se prête parfaitement à l'apéritif.



↓ PLUS D'INFOS





WISCOUTRE ROSÉ

Fiche technique

CÉPAGES

Chardonnay, Auxerrois et Acolon

MILLÉSIME

2023 et 15% de vin reserve

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:

Un rosé élégant avec un reflet violet

EN NEZ:

Ouvert et pure avec une explosion du fruit rouge

EN BOUCHE:

L'attaque fraîche, on retrouve les arômes de fruits rouges et une touche épicée

ACCORDS METS ET VIN

Parfait en apéritif ou avec des plats de saumon frais, des sushis, du carpaccio de bœuf, du vitello tonato, des pâtes aux fruits de mer, des salades fraîches végétariennes. En cas de doute, il existe une règle simple qui consiste à rechercher des ingrédients qui ont également une couleur rose, comme le poivre rose, le pamplemousse, les langoustines, le saumon, le crabe, le homard et le carpaccio de bœuf.

RECOMPENSES

- Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles 2026
- Médaille d'Or – Meilleur Vin Belge 2018
- Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles 2020
- Médaille d'Argent – Meilleur Vin Belge 2023, 2024
- Médaille d'Argent – Effervescents du Monde 2024
- Médaille Bronze – Meilleur Vin Belge 2019

↓
PLUS D'INFOS



WISCOUTRE ROSÉ

Fiche technique

VINIFICATION

Méthode Traditionnelle, vieillissement de 15 mois « sur lattes », Brut dosage 6-8 g sucre

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.