



**ENTRE
DEUX
MONTS**



Wiscoutre Rosé

Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousseerende Kwaliteitswijn

Assamblage: Chardonnay, Auxerrois, Acolon

Millésime: 2022

Degré alcoolique: 12,5 %

ORIGINE

“Wiscoutre” est l’ancien nom des Francs pour le village de Westouter où se trouve le vignoble actuellement.

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 panisétiens.
- 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 moins 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 et 15 mois “sur lattes”
Rosé d’assemblage. Dosage 6-8 g

DEGUSTATION

Dans votre verre, vous pouvez observer une belle explosion des bulles fines. Une belle couronne en permanence.

- Couleur: un rosé élégant avec un reflet violet
- En nez: ouvert et pure avec une explosion du fruit rouge
- En bouche: attaque fraîche, on retrouve les arômes de fruits rouges et une touche épicée

ACCORDS METS ET VIN

Parfait à l’apéritif. Température de dégustation: 8 ° C.

RECOMPENSES

Médaille d’Or – Meilleur Vin Belge 2018
Médaille d’Argent – Meilleur Vin Belge 2023
Médaille Bronze – Meilleur Vin Belge 2019
Médaille d’Or – Concours Mondial de Bruxelles 2020