



ENTRE DEUX MONTS



Chardonnay

Cépages: Chardonnay

Millésime: 2022

Degré alcoolique: 12 %

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

- Pressurage doux avec pressoir pneumatique
- Fermentation à basses températures en cuve inox (15-16°C)
- 12 mois de vieillissement en fûts de chêne français et américain de 3 à 6 ans d'âge

DEGUSTATION

- Couleur : jaune pâle et brillante
- En nez : pur, aromatique avec des notes de fruits à noyau et d'agrumes ainsi que des notes florales et une touche de bois
- En bouche : Chardonnay élégant raffiné avec une touche d'épices et de fruits secs. Acidité fine avec un clin d'œil au climat frais, longue bouche.

ACCORDS METS ET VIN

Vin gastronomique qui s'accorde parfaitement avec le poisson en sauce, le homard, la viande blanche ou la volaille. Température de dégustation: 10°C, dans un grand verre ou dans une carafe.