

QUATRE CÉPAGES

VIN TRANQUILLE

FICHE TECHNIQUE

'L'art de l'assemblage'... Un assemblage réussi de quatre cépages différents.



↓ PLUS D'INFOS


ENTRE
DEUX
MONTS



QUATRE CÉPAGES

Fiche technique

CÉPAGES

Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir, Pinot Meunier

MILLÉSIME

2023

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

DEGUSTATOIN

COULEUR:

Robe jaune pâle, limpide et brillante.

EN NEZ:

Nez pur, frais, aromatique et élégant avec des arômes de fruits tropicaux et de fleurs jaunes.

EN BOUCHE:

Fruité frais, fruit à noyau, légèrement exotique, légèrement filandreux en milieu de bouche, juteux avec une acidité fine et agréable.

ACCORDS METS ET VIN

Le Quatre Cépages est un vin blanc polyvalent, avec un large éventail de possibilités gastronomiques. En apéritif ou avec des préparations froides et plus légères (chaudes). Pensez aux plats de fruits de mer, aux poissons blancs de la mer du Nord, aux asperges, aux salades à la tomate, aux plats frais avec de la volaille, etc. Bref, les possibilités sont nombreuses. Essayez de travailler avec des saveurs peu prononcées (froides ou bouillantes / à la vapeur / pochées) et des sauces suffisamment acides. Par exemple : « Sole Ostendaise » : rouleaux de sole pochés avec poireaux, sauce au vin blanc, moules et crevettes de la mer du Nord. Un vrai régal !

RECOMPENSES

- Médaille d'Or - Meilleur Vin Belge 2021
- Médaille d'Argent - Meilleur Vin Belge 2023
- Médaille d'Argent - Concours Mondial de Bruxelles 2022 & 2024

PLUS D'INFOS



QUATRE CÉPAGES

Fiche technique

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.

VINIFICATION

Pressurage doux avec presseur pneumatique. Fermentation à basses températures en cuve inox (15-16°C)