



# Eau Devin

Cépages: Kerner, Pinot Noir, Eau de vie

Millésime: 2018

Degré alcoolique : 18 %

Type de vin: Vin doux fortifié

Description: Vin fortifié à base du moût du Kerner, Pinot Noir et eau-de-vie

## 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, 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

Le moût du Kerner est fortifié avec de l'eau de vie de vin, et ensuite assemblé avec du vin de presse du Pinot Noir.

## DEGUSTATION

- Couleur: rose intense avec un reflet violet
- Au nez : beaucoup de fruit frais et cuits avec une impression de kirsch
- En bouche : vin fortifié avec une structure étonnante, avec des épices et une pointe de douceur, une bonne longueur.

## ACCORDS METS ET VIN

Suggestion(s):

- Apéritif, par exemple: combiné avec du tonic
- Dessert à base de fruit et avec du fromage de caractère
- Digestif

Température de dégustation: 14 °C

