

ROSÉ ANAÏS

VIN TRANQUILLE

FICHE TECHNIQUE

Rosé Anaïs, un rosé de caractère,
à l'image d'Anaïs, épouse
du vigneron Martin.



↓
PLUS D'INFOS


ENTRE
DEUX
MONTS



ROSÉ ANAÏS

fiche technique

CÉPAGES

Acolon, Pinot Noir

MILLÉSIME

2025

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

DEGUSTATION

COULEUR:

Rose clair, vif et brillant

EN NEZ:

Mangue, fruit de la passion, fruits tropicaux, framboise.

EN BOUCHE:

Fruits exotiques et fruits rouges. Rafraîchissante et juteuse finale

ACCORDS METS ET VIN

Avec sa bouche fraîche et ses impressions de jeunes fruits rouges, ce rosé convient parfaitement à l'apéritif, mais offre également des possibilités gastronomiques. Par exemple, avec des salades d'été à la tomate et/ou des pâtes, des tartares, des sushis, des préparations de poissons froids, etc. 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, le carpaccio de bœuf, etc. Bon appétit !

RECOMPENSES

- Médaille d'Or - Beste Belgische Wijn 2023
- Médaille d'Or - Cool Climate Wine Awards 2023



PLUS D'INFOS



ROSÉ ANAÏS

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

Fermentation/maturation : rosé de saignée partielle, une macération très courte des raisins rouges dans le pressoir pneumatique. Fermentation à 15-16°C et maturation pendant cinq mois sur lies fines dans des cuves en inox.