



# ENTRE DEUX MONTS



# Rosé Anaïs

Cépage: Acolon, Pinot Noir

Millésime: 2022

Degré alcoolique: 12 %

Appellation: Heuvelland

## 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

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.

## DEGUSTATION

- Couleur : rose clair, vif et brillant
- Au nez : mangue, fruit de la passion, fruits tropicaux, framboise.
- En bouche : fruits exotiques et fruits rouges.  
Rafraîchissante et juteuse finale

## ACCORDS METS ET VIN

Parfait à l'apéritif.

Température de dégustation: 10°C