

MOLENBERG

VIN TRANQUILLE
COLLECTION HÉRITAGE

FICHE TECHNIQUE

Le Molenberg, qui fait partie de la Collection Héritage, est issu d'une sélection de nos meilleures et plus anciennes vignes situées sur le Molenberg, ancien nom du Vidaigneberg, colline adossée au Zwarteberg.



PLUS D'INFOS





MOLENBERG

Fiche technique
Collection Héritage

CÉPAGES

Les plus vieilles vignes du domaine de Pinot Gris (70%) et Chardonnay (30%), sous le célèbre siège éleveur 'le Cordoba'.

MILLÉSIMÉ

2024

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5%

DEGUSTATION

COULEUR

Jaune pâle et brillant.

AU NEZ

Pur et complexe, bel équilibre entre la note de bois noble et le fruit frais et plus mûr.

EN BOUCHE

Élegant et raffiné avec un équilibre parfait entre les arômes de bois et de fruits, se conserve bien.

ACCORDS METS ET VIN

Avec son profil aromatique intense dû à l'élevage en bois et à la concentration (issu du fruit des vignes les plus anciennes), le Molenberg convient parfaitement à plusieurs plats gastronomiques. Pensez à des plats avec suffisamment d'acidité et de complexité, mais en même temps avec des notes grillées. Les ingrédients appropriés sont la volaille et la viande blanche, le poisson blanc de la mer du Nord, la chicorée moulue, les betteraves, le céleri-rave, les champignons, les pousses de houblon. Par exemple : des pousses de houblon avec un œuf de ferme poché ou un faisan à la Brabançonne avec de la chicorée braisée. C'est un délice !

RECOMPENSES

- Belgian Wine Award - Gault&Millau 2024
- Médaille D'Or - Meilleur Vin Belge 2023
- Médaille De Bronze - Decanter World Wine Award 2024

PLUS D'INFOS



MOLENBERG

Fiche technique
Collection Héritage

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox, puis maturation avec la composition suivante :

30 % de Chardonnay en fûts de chêne français usagés

70 % de Pinot gris

- en partie en fûts de chêne belges neufs
- en partie en fûts de chêne français usagés
- en partie en cuves inox pour conserver la touche fruitée

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 decarburant.