



Mon Rouge

Druivenvariëteit: Acolon, Pinot Noir

Jaar: 2020

Alcoholgehalte: 12 %

Streek: Heuvelland

WIJNBOUW EN TERROIR

- bodem: zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen, silexkeien en -grind. Hieronder goed drainerende lagen van Lediaans en Paniseliaans zand.
- klimaat: koel gematigd met invloed van de Noordzee.
- duurzame wijnbouw: ontbladeren, groene oogst, 5 km streekeigen hagen en inzaaien van bloemenmengsels om natuurlijke predatoren aan te trekken, inzaaien van gras tegen erosie, gebruik van compost.

ECOLOGISCHE VOETAFDruk

Minimalisering van ecologische voetafdruk (Certificatie Carbon Footprint door Ecolife te Leuven): zonnepanelen, gebruik van regenwater, gerecycleerd karton voor de dozen van de wijn, gebruik van lichte wijnflessen, verregaande isolatie van de gebouwen, verhuur van hergebruikt snoeihout, combineren van verschillende acties in de wijngaard om verbruik van diesel te minimaliseren.

VINIFICATIE

10 dagen schilgisting, 10 maanden op eiken vaten van 3 jaar oud

DEGUSTATIE

- kleur: paarsrode schijn
- in de neus: rood en zwart fruit zoals framboos, braambes en cassis, fijne florale toets en na walsen een delicate houtimpressie
- in de mond: vooral fris bosfruit zoals aardbei, kersen, framboos. Frisse rode wijn.

WIJN & GERECHT

Goed combineerbaar bij rood vlees en gevogelte.

Serveertemperatuur: 14-16°C