



# ENTRE DEUX MONTS



# Cuvée Jean

COLLECTION HÉRITAGE

*Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn*

Assemblage: 100% Chardonnay

Millésime: 2016 et 30 % de vin réserve

## ORIGINE

Avec la Cuvée Jean, le vigneron Martin rend hommage à son grand-père, qui était lui-même un grand amateur de vin et de nature. C'est dans les champs de Jean que Martin et son père Yves ont planté les premières vignes de l'Entre-Deux-Monts en 2004. Malheureusement, Jean est décédé en 2002 et n'a donc jamais pu marcher parmi les vignes de son petit-fils et de son filleul.

## 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

Vin de réserve élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français de 3 ans d'âge. Méthode Traditionnelle avec au moins 5 ans sur lattes. Dosage : 5 g/l (Extra Brut)

## DEGUSTATION

Un vin aux arômes mûrs de fruits tropicaux, de noix et de brioche, dont l'élevage en bois renforce la complexité. En bouche, la Cuvée Jean est ample, riche et sèche mais douce à la fois. Avec sa longueur en bouche, c'est une bulle gourmande à servir avec des entrées festives et des plats de poissons.

## PRODUCTION

500 bouteilles de la Cuvée Jean ont été produites, uniquement en magnum (150 cl).