

Cuvée Jean

Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn



Assemblage : 100% Chardonnay

Jaar: assemblage van 2016 en 30% houtgelagerde reservewijn

Alcoholgehalte: 12,5 %

HERKOMST

De eerste wijngaard bevindt zich op de akkers van grootvader Jean Bacquaert, die ook Martin's peter was. "Mijn grootvader was een fervent wijn- en natuurliefhebber. Hij stierf in 2002 en heeft dus jammer genoeg nooit zelf tussen de wijnranken van Entre-Deux-Monts kunnen wandelen", zegt Martin. "Met de Cuvée Jean brengen we een ode aan mijn grootvader, zonder wie Entre-Deux-Monts misschien nooit zou hebben bestaan."

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, verhakselen en hergebruik van snoeihout, combineren van verschillende acties in de wijngaard om verbruik van diesel te minimaliseren.

VINIFICATIE

Reservewijn rijpt 12 maanden op 3 jaar oude Franse eiken vaten.

Méthode Traditionnelle met minstens 5 jaar sur lattes.

Dosage : 5 g/l (Extra Brut)

DEGUSTATIE

Een wijn met rijpe aroma's van tropisch fruit, noten en brioche, waarbij de houtlagering de complexiteit ondersteunt. In de mond is de Cuvée Jean breed, rijk en droog maar tegelijk zacht. In combinatie met de lange afdrank, is dit een gastronomische bubbel om te schenken bij feestelijke hapjes en visgerechten.

PRODUCTIE

Van de Cuvée Jean werden 500 flessen gemaakt, enkel in magnumformaat (150 cl)