



# ENTRE DEUX MONTS



# 2019

COLLECTION HÉRITAGE

*Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mouserende Kwaliteitswijn*

Assemblage: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Millésime: Millésimé de l'année 2019, difficile mais exceptionnelle

Degré alcoolique : 12,5 %

## ORIGINE

Nous célébrons nos 20 ans en 2024 avec le lancement de notre nouveau millésimé 2019, le troisième ajout à la Collection Héritage. C'est un vin qui symbolise notre attachement à l'artisanat et notre engagement permanent en faveur de la qualité ! Un vin de bouche, de gastronomie ou de repas, qui gagne en complexité grâce à un vieillissement en bouteille plus long.

## 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

Sélection experte des meilleurs vins de base issus des plus vieilles parcelles. Puis élevage de 48 mois sur lattes selon la méthode traditionnelle. Le 2019 est un extra brut faiblement dosé à 5g/l.

## DÉGUSTATION

Visuel : robe plus intense faisant référence à l'apport du pinot noir.

Nez : arômes de fruits rouges du pinot noir et, après avoir remué, arômes plus frais du chardonnay tels que le pamplemousse. Le long vieillissement en bouteille renforce la complexité avec des arômes de brioche.

Bouche : structure large et riche avec des notes de fruits secs et d'épices.

Gastronomie : Vin vineux et gourmand à servir avec une cuisine raffinée.

## RÉCOMPENSES / MÉDAILLES

- Médaille d'or - Concours Mondial de Bruxelles 2024