



ENTRE DEUX MONTS



2019

COLLECTION HÉRITAGE

Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn

Assemblage: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Jaar: Millésimé van het uitdagend maar uitzonderlijk jaar 2019

Alcoholgehalte: 12,5 %

HERKOMST

We vieren onze 20 jaar in 2024 met de lancering van onze nieuwe millésimé 2019, de derde toevoeging aan de *Collection Héritage*. Dit is een wijn die symbool staat voor onze toewijding aan vakmanschap en ons voortdurende streven naar kwaliteit! Een mondvullende gastronomische- of maaltijdwijn met meer complexiteit dankzij de langere fleslagering.

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

Deskundige selectie van de beste basiswijnen van de oudste percelen. Vervolgens 48 maanden lagering sur lattes volgens de *méthode traditionnelle*. De 2019 is een extra brut met een lage dosage van 5g/l.

DEGUSTATIE

Visueel: intensere robe verwijzend naar de inbreng van pinot noir

Neus: aroma's van rode vruchten van Pinot Noir, en na walsen meer frisse aroma's van de Chardonnay zoals pompelmoes. De lange fleslagering ondersteunt de complexiteit met brioche aroma's.

Mond: brede en rijke structuur met gedroogd fruit en kruidige toetsen

Gastronomie: vineuze en gastronomische wijn te serveren bij verfijnde keuken

PRIJZEN / MEDAILLES

- Gouden Medaille – Concours Mondial de Bruxelles 2024