

MILLÉSIME

2019 EXTRA BRUT

FICHE TECHNIQUE

COLLECTION HÉRITAGE

BelBul

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.


ENTRE
DEUX
MONTS

2019
Collection Héritage
EXTRA BRUT

PLUS D'INFOS





2019 EXTRA BRUT

Fiche technique,
COLLECTION HÉRITAGE

CÉPAGES

50% Pinot Noir & 50% Chardonnay

MILLÉSIME

2019

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5%

DEGUSTATION

COULEUR:

Robe plus intense faisant référence à l'apport du pinot noir.

EN 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.

EN BOUCHE:

Structure large et riche avec des notes de fruits secs et d'épices.

ACCORDS METS ET VIN

Une longue garde sur lattes et un dosage réduit font de ce Millésimé 2019 un excellent compagnon pour des apéritifs ou des plats raffinés et gourmands. Ce vin effervescent possède une grande intensité de goût pour accompagner des plats complexes tout en finesse comme le homard à la nage, la langoustine, les préparations raffinées de tartare de langoustine ou de Saint-Jacques, les sauces au beurre avec suffisamment d'acidité, les fruits secs.

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.

↓ PLUS D'INFOS



2019 EXTRA BRUT

Fiche technique,
COLLECTION HÉRITAGE

RECOMPENSES

- Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2026
- Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2024
- Médaille d'Or - Meilleur Vin Belge 2024

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:

Effeillage, vendanges vertes, plantation de 5 km 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 moins légères, bonne isolation des bâtiments, broyage et récupération des bois de taille, combinaison des interventions au vignoble pour limiter l'utilisation decarburant.