



ENTRE DEUX MONTs



Wiscoutre – Blanc de Blancs

Méthode traditionnelle – Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn

Cépages: Chardonnay, Auxerrois

Millésime: 2021 et 15% de vin reserve

Degré alcoolique: 12,5 %

ORIGINE

“Wiscoutre” est l’ancien nom des Francs pour le village de Westouter où se trouve le vignoble actuellement.

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 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 de carburant.

VINIFICATION

Méthode Traditionnelle

Vieillessement de 15 mois « sur lattes », dosage 6-8 g sucre

DEGUSTATION

- Couleur : Belle robe jaune clair, fines bulles régulières
- Un nez ouvert qui libère des arômes de fruits à chair blanche et des notes d’agrumes.
- En bouche, l’attaque est fraîche et allie finesse, structure et équilibre qui rendent sa dégustation agréable.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait à l’apéritif. Température de dégustation : 8°C

RECOMPENSES

- Médaille d’Or - Meilleur vin Belge ‘13, ‘16, ‘17, ‘22
- Médaille d’Argent - Concours 'Effervescents du Monde' 2018 à Dijon
- Médaille d’Argent – Meilleur vin Belgie 2020
- Médaille d’Or – Effervescents du Monde 2020
- Médaille d’Argent – Concours Mondial de Bruxelles 2021
- 89/100 – Decanter World Wine Awards 2021