Louis Van’t Hooghof Brut ”Blanc de Noirs” – Bulles Belges

Louis Van’t Hooghof Brut ”Blanc de Noirs” – Bulles Belges – Vin belge

Producteur : Thierry Niziolek a déniché une parcelle de 1,5 hectare en coteau et exposé sud-ouest sur les terroirs de Heuvelland. Les 9000 pieds par hectare sont plantés sur un sol d’argile sablonneux avec crasse de fer. Le mono cépage Pinot Noir est cultivé dans le plus grand respect de la nature. Les vendanges sont effectuées manuellement en petites cagettes pour préserver les raisins au maximum.

Cépage : Pinot Noir

Vinification : Le pressurage se fait à basse pression pour extraire le jus en douceur. La vinification se déroule dans des cuves en inox et une fois mis en bouteille, il y a un élevage de 15 mois sur latte.

Dégustation : Dans le verre, les très fines bulles subliment la robe couleur or claire. Au nez, nous avons d’abord de belles notes de pommes et de coings qui évoluent ensuite sur des touches légèrement beurrées et briochées. En bouche, l’attaque est très fraiche, large par le terroir argileux, mais avec également de la finesse grâce au sable. Le tout est magnifiquement équilibré avec une finale longue et minérale. C’est une bulle que vous pourrez consommer à l’apéritif, mais qui sublimera également des coquillages ou un poisson cru.

Accords : Apéritifs , Crustacés, coquillages, poissons, desserts.