Pinot – Entre Deux Monts – AOP Heuvelland, Belgique

Vin belge, certifié par Ecolife

Cépages : Pinot Gris, Pinot Auxerrois, Chardonnay, Sieger

Sol : sec, sable-limoneux avec de la limonite et des grès ferrugineux en surface et en profondeur

Climat : frais, tempéré et influencé par la Mer du Nord

Viticulture : Vendanges à la main, effeuillage, vendanges vertes, plantation de 5 km de haies, couverts floraux pour favoriser la diversité et limiter les ravageurs, enherbent contre l'érosion, compost

Bilan carbone : Réduction au minimum de leur empreinte carbone (Certifié par Ecolife) : panneaux solaires, récupération des eaux de pluie, emploi de carton recyclé, choix d'utiliser des bouteilles moins lourdes, bonne isolation des bâtiments, broyage et récupération des bois de taille, combinaison des interventions au vignoble pour limiter l'utilisation de carburant

Vinification : Pressurage doux avec pressoir pneumatique, fermentation à basses températures en cuve inox (15-16°), 5 mois de vieillissement sur lies fines en cuve inox avec bâtonnage et 50% du Chardonnay élevé en barrique

Dégustation : Robe jaune pâle, limpide et brillante, nez pur, frais aromatique et élégant avec des arômes de pêche, de poire, de fleurs jaunes ainsi que des notes minérales. La bouche est fraîche et rappelle les arômes perçus au nez. Belle longueur

Accords : Idéal à l'apéritif ou pour accompagne des salades fraîches ou du fromage de chèvre. Il s'accorde également parfaitement avec de la volaille ou du poisson