

# Pinot – Entre Deux Monts – AOP Heuveland, Belgique – 2019

**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 accompagner des salades fraîches ou du fromage de chèvre. Il s'accorde également parfaitement avec de la volaille ou du poisson