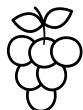


BLANC DE BLANC 2020



Millésime 2020, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.

Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.

Assemblage : **100% Chardonnay**.

Dosage : Extra Brut (dosage exact à déterminer lors du dégorgement).

Taux de sulfite : 35mg/l.

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Rendement : 40hl/ha

3.300 Bouteilles numérotées



Vendanges manuelles (septembre 2020).

Fermentation spontanée avec levures indigènes.

Fermentation et élevage 100% barriques.

Pressurage vertical doux, en grappes entières, à l'aide d'un pressoir traditionnel Coquard.

Temps d'élevage de 40 mois : 6 mois en fûts de chêne, 28 mois sur lattes et 6 mois d'élevage en cave sur bouchon.

Dégorgement : le 10 juillet 2023

Le premier Blanc de Blanc du Domaine W, élaboré avec un élevage minutieux! Une cuvée d'exception...



Une palette aromatique qui se décline sur **l'abricot sec, la tarte au citron, les fleurs d'aubépine, la brioche, le pain grillé**; avec des **notes iodées** de coquillage et une **fraîcheur légèrement mentholée**.

Un vin avec beaucoup de structure en bouche, un équilibre harmonieux et une finale saline.



Issu à 100% de la parcelle Marie Chardon; comportant 17000 pieds de vignes, 1000 arbres et arbustes, 50 ares de prairie fleurie, 10 ruches et des piquets à rapaces.

Enherbement inter-rangs et éco-pâturage (moutons Ouessants).

Sol : Limono - Sableux sur schiste

Situation géographique : Vallée de la Senne, Ouest du Brabant Wallon, Belgique.