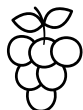


BRUT DE BRABANT 2018



La toute première cuvée du Domaine W!

Vinifiée dans les locaux des "vin de Liège" en attendant l'inauguration du chai W en 2019.

Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.

Assemblage : 35% Chardonnay - 34% Meunier - 31% Pinot Noir.

Dosage : **Brut Nature** (1,8g/l)

Taux de sulfite : 37mg/l

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Rendement : 20hl/ha

2.500 bouteilles numérotées



Vendanges manuelles très précoces (août 2018).

Fermentation spontanée avec levures indigènes.

Fermentation et élevage en barriques (25%) et cuve (75%).

Pressurage en pressoir pneumatique, en grappes entières.

Temps d'élevage de 28 mois : 6 mois en fûts de chêne et en cuves, 18 mois sur lattes et 4 mois d'élevage en cave sur bouchon.

Dégorgement : août 2020



Le nez se décline sur la **pomme, la poire et les agrumes.**

Subtil équilibre en bouche avec des notes fruitées de **groseille et de citron.**

Se termine par une acidité parfaitement intégrée avec une touche d'**amande.**

4* dans le guide des vins belges



Issu de notre première parcelle plantée à la main en 2016 (5000 pieds de vignes, 500 arbres et arbustes, 50 ares de prairie fleurie, 5 ruches et des piquets à rapaces).

Enherbement inter-rangs spontané.

Sol : Limono - Sableux sur schiste

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