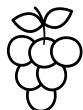


BRUT DE BRABANT 2019



Première cuvée de Belgique certifiée Bio et Biodynamique par Demeter.

Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.

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

Dosage : Extra Brut (3g/l)

Taux de sulfite : 43mg/l

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Rendement : 40hl/ha

10.000 bouteilles numérotées



Vendanges manuelles (septembre 2019).

Fermentation spontanée avec levures indigènes.

Fermentation et élevage en foudre/barriques (35%) et en cuve (65%).

Pressurage en pressoir pneumatique, en grappes entières au "Vin de liège".

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 au Domaine W le 2-3 août 2021



Un Brut de Brabant au nez d'agrumes (**pamplemousse, citron jaune**) et de **mirabelle**.

Belle tension en bouche, qui laisse place à un équilibre harmonieux entre les fruits jaunes et les fruits rouges. La finale est tirée par une légère amertume qui donne envie d'en boire ;-)

Multimédaillé dans les concours internationaux et 5* au guide des vins belges.



Issu à 100% de la parcelle Marie Chardon (plantée en 2016 et 2017; comportant 12000 pieds de vignes, 1000 arbres et arbustes, 50 ares de prairie fleurie, 8 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.

Le Domaine W c'est un projet fou né en 2016. Situé dans la vallée de la Senne, à l'ouest du Brabant Wallon, on y élabore un vin effervescent en méthode traditionnelle haut de gamme dans le plus grand respect de l'environnement - www.domaine-w.be.

