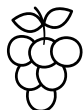


BRUT DE BRABANT 2020



Millésime 2020, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.

Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.

Assemblage : **49% Chardonnay - 29% Meunier - 22% Pinot Noir.**

Dosage : **Brut Nature (2g/l)**

Taux de sulfite : 33mg/l

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Rendement : 40hl/ha

15.000 Bouteilles numérotées



Vendanges manuelles (septembre 2020).

Fermentation spontanée avec levures indigènes.

Fermentation et élevage en foudre/barriques (30%) et en cuve (70%).

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

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 : 20 juillet 2022



Un Brut de Brabant tout en finesse et en élégance qui se décline sur des arômes de **fleurs blanches, d'écorces d'oranges**; ponctué de notes de **fruits des bois et d'épices douces**.

L'attaque en bouche est franche avec beaucoup d'ampleur pour laisser place à une belle structure. La finale est tirée par une subtile salinité.



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.