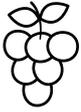


ROSE DE MEUNIER 2021



Millésime 2021, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.

Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.

Assemblage : 15% Meunier, 85% Chardonnay.

Dosage : Extra Brut (4,5g/l)

Taux de sulfite : <8mg/l

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Rendement : 40hl/ha

2132 Bouteilles numérotées



La générosité du Meunier et la complexité d'un élevage barrique pour un rosé de gastronomie



Vendanges manuelles (septembre 2021).

Fermentation spontanée avec levures indigènes.

Elevage 2/3 en barriques de 228 litres et 1/3 en cuves inox.

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

Temps d'élevage de 28 mois : 8 mois en fûts de chêne et en cuves, 15 mois sur lattes et 5 mois d'élevage en cave sur bouchon.

Dégorgement : le 12 juillet 2023

Composée de **Meunier éraflé à la main et foulé au pied pour une courte macération !**



La robe sur le rose framboise comporte quelques **reflets cuivrés**. Des arômes de fruits bien mûrs apparaissent d'abord; allant de des **fruits noirs** (mûres, cassis) vers la **violette**, la **figue** et la **réglisse**. Quelques notes d'épices et lactées viennent compléter la palette aromatique. **Beaucoup de gourmandise et de volupté en bouche pour une cuvée qui se sublime accompagnée d'un met.**

Ce rosé peut, par exemple, accompagner un dessert comme des fraises de Wépion à la crème et au basilic, ou un tiramisu au spéculoos. On peut également oser l'association avec une entrée telle qu'une burrata à la pêche caramélisée ou un poisson grillé.



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.



Le millésime 2021 est une fierté pour le Domaine W, son équipe et ses membres car il a prouvé la résilience du modèle que nous avons établi. Tout a commencé par les nombreuses nuits de gel étalées entre le 15 avril et le 15 mai, lors desquelles nous avons livré une lutte acharnée, à l'aide de valeureux membres du Club W, pour protéger nos bourgeons. Nous en sommes sortis quelques peu éreintés, mais rassurés par les pertes minimales. La suite du printemps, plus clémente, nous a permis de reprendre un peu d'énergie.

L'été 2021 a été l'un des plus pluvieux jamais enregistrés, avec des inondations dans tout le pays. Le risque d'infection par le mildiou étant très élevé, nous avons dû redoubler d'efforts pour protéger la vigne. Quelques petits foyers sont apparus et c'est, une nouvelle fois, à l'aide des membres du Club W, que nous avons pu endiguer la progression en retirant manuellement les feuilles atteintes. La vigne, sortie indemne de cet été, est arrivée sereinement à l'automne avec un beau potentiel de récolte.

La maturation des raisins a débuté au mois de septembre, un peu plus tard que d'habitude. Grâce à nos efforts pour protéger la vigne, la surface foliaire intacte a bénéficié d'un radieux été indien pour faire murir les grappes. La maturation a été lente, permettant aux raisins d'acquérir une palette aromatique évoluée. Il en résulte des vins avec beaucoup de complexité et de finesse, qui leur permettent d'être dégustés aussi bien à l'apéritif qu'en accord avec des plats.