

## BLANC DE BLANCS 2021

Millésime 2021, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.

Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.

Assemblage : **100% Chardonnay**.

Dosage : Extra Brut (2,25g/l).

Taux de sulfite : < 8mg/l.

Taux d'alcool : 12% vol.

Rendement : 60hl/ha

6.600 Bouteilles numérotées



Vendanges manuelles (septembre 2021).

Fermentation spontanée avec levures indigènes.

**Fermentation et élevage 42% en foudre et demi-muid.**

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

**Temps d'élevage de 40 mois** : 8 mois en fûts de chêne, 20 mois sur lattes et 12 mois d'élevage en cave sur bouchon.

Dégorgement : le 10 janvier 2024

**Le Blanc de Blanc du Domaine W** est élaboré avec un élevage minutieux et une sélection parcelle! Une cuvée d'exception...



Une cuvée avec une belle fraîcheur sur des notes de **citron jaune**, accompagnées de **pâte d'amande** et un léger **toasté**. Un vin élégant avec une belle longueur et une finale saline. Sa fraîcheur et touche iodée se marie très bien avec des **fruits de mer** (huîtres fraîches, ceviche ou crevettes grillées), une **sole meunière citronnée** ou des **Saint-Jacques snackées**.



Issu à 100% de la parcelle Marie Chardon (P1-P3-P4); 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.

