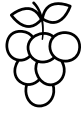


ROSÉ DE MEUNIER 2022



Millésime 2022, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.
Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.
Assemblage : 75% Chardonnay, 20% Meunier; 5 % Pinot Noir
Dosage : Brut (6.6g/l)
Taux de sulfite : <30mg/l
Taux d'alcool : 12,5% vol.
Rendement : 65hl/ha
2132 Bouteilles



Vendanges manuelles (septembre 2022).
Fermentation spontanée avec levures indigènes.

Elevage 10% de Meunier en barriques de 228 litres et 90% en cuve 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 5mois d'élevage en cave sur bouchon.

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

Dégorgement : 11 juillet 2024.



La robe rappelle la chair du pamplemousse, parsemée de reflets cuivrés. Au nez, on découvre d'abord des notes de fruits confits comme la mûre et la fraise, suivies de touches florales, notamment de rose, et d'une pointe épicée de poivre. En bouche, c'est d'abord une belle amplitude qui s'impose, avant de laisser place à une fraîcheur vivifiante et une légère amertume qui évoque les airelles.



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 fruité du Meunier macéré, la fraîcheur du Chardonnay et la générosité du millésime 2022



Le millésime 2022 a été une véritable aubaine pour les vignerons belges, surtout en comparaison avec l'année précédente. Au printemps, pas de gel tardif, un phénomène pourtant courant par ici. Les températures étaient agréables et le soleil brillait, agrémenté de quelques orages en juin qui ont fait du bien aux vignes. L'été, quant à lui, a été le plus sec et le plus ensoleillé depuis 1991. Grâce à l'enracinement profond de nos vignes dans le sol argilo-sableux, elles n'ont pas souffert de la sécheresse.

Les raisins ont pu profiter d'un début septembre chaud et lumineux, atteignant une maturité précoce, rare dans notre région. Les vendanges se sont déroulées entre le 11 et le 21 septembre. Les nuits fraîches ont aidé à préserver une belle acidité dans les raisins, aboutissant à des vins à la fois complexes et frais, avec une maturité idéale.