Quatre Cépages, Vin Belge, Entre-deux-Monts



Ce vin provient d'un domaine situé entre la vallée de la Lys et celle de d'Yser exactement entre le Mont Rouge et Mont Noir à Westouter à la frontière Française. Martin Bacquaert gère ce domaine de 25 ha de vignes et élabore e.a. ce vin blanc avec une proportion chardonnay et auxerrois complémenté une petite proportion de pinot noir et pinot meunier.

Origine: Le Domaine Entre-Deux-Monts est situé dans la région des Monts des Flandres, une série de collines s'étendant de Watten en France à Kemmel en Belgique. Les Monts des Flandres sont composés de roches sédimentaires datant des époques du Bartonien et du Lutécien.

Encépagement: 40 % chardonnay, 45 % auxerrois, 10 % pinot noir, 5 % meunier

Vinification: Le vin blanc "Les Quatre Cépages" du Domaine Entre-Deux-Monts est élaboré par le vigneron Martin Bacquaert à partir de quatre cépages : Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir et Pinot Meunier. La vinification commence par un pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique, suivi d'une fermentation alcoolique contrôlée entre 15 et 16°C. Ensuite, le vin est élevé pendant quatre mois sur lies fines en cuves inox, avec bâtonnage, ce qui enrichit sa complexité aromatique et sa texture.

Dégustation: La robe est pâle aux reflets verts. Le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, de citron vert, de pomme verte et de poire. En bouche, l'attaque est vive, soutenue par une belle tension minérale. La finale est longue, fraîche et légèrement saline.

Potentiel de garde: 1 à 2 ans

Association mets: Idéal avec des croquettes de crevettes, un filet de sole meunière, une salade de chèvre chaud ou des asperges à la flamande.