Le Wiscoutre Blanc de Blancs Brut "Belbul"



e domaine d'Entre-Deux-Monts, niché entre le Mont Rouge et le Mont Noir en Flandre occidentale, est un joyau viticole belge. La famille Bacquart, pionnière en vin mousseux, y produit depuis 2009 le célèbre Wiscoutre, un vin frais et aromatique élaboré à partir de Chardonnay, Kerner et Auxerrois. Parfait pour l'apéritif, ce mousseux primé est un incontournable pour les amateurs de vins de qualité.

Origine: Le terroir du Wiscoutre se caractérise par un sol sec, sablo-limoneux, mélangé avec du sable distien, du grès ferreux, des pierres et du gravier de silex, reposant sur des couches bien drainantes de sables lédiens et paniséliens. Le climat, frais et tempéré, est influencé par la mer du Nord, ce qui confère au vin sa fraîcheur et sa minéralité distinctives.

Encépagement: chardonnay & Auxerrois

Vinification: On utilise la méthode traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille pour créer des bulles fines. Vieilli 15 mois "sur lattes", ce vin développe des arômes complexes. Le dosage Brut, avec 6 à 8 grammes de sucre par litre, équilibre fraîcheur et rondeur, mettant en valeur les cépages Chardonnay et Auxerrois.

Dégustation: Il est frais et fruité, offrant des arômes d'agrumes, de pêche blanche et de poire, avec une touche d'ananas. En bouche, ses fines bulles et sa belle couronne en font un vin élégant et parfait pour l'apéritif.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal avec des huîtres, un carpaccio de Saint-Jacques, ou un fromage frais. Parfait aussi à l’apéritif.