Le Wiscoutre Blanc de Blancs Brut "Belbul"



Het domein van Entre-Deux-Monts, gelegen tussen de Rodeberg en de Zwarteberg in West-Vlaanderen, is een Belgische wijnjuweel. De familie Bacquart, pionier in mousserende wijn, produceert hier sinds 2009 de beroemde Wiscoutre, een frisse en aromatische wijn gemaakt van Chardonnay, Kerner en Auxerrois. Perfect voor de aperitief, deze bekroonde mousserende wijn is een must voor liefhebbers van kwaliteitswijnen.

Oorsprong: De terroir van Wiscoutre wordt gekenmerkt door een droge, zandlemige bodem, gemengd met distisch zand, ijzerhoudend zandsteen, stenen en vuursteen grind, rustend op goed drainerende lagen van Lediaanse en Paniseliaanse zanden. Het klimaat is koel en gematigd, beïnvloed door de Noordzee, wat de wijn zijn kenmerkende frisheid en mineraliteit geeft.

Druiven: chardonnay & Auxerrois

Vinificatie: De vinificatie van de Wiscoutre Blanc de Blancs maakt gebruik van de traditionele methode, met een tweede gisting in de fles voor de creatie van fijne belletjes. Na 15 maanden rijping "sur lattes" ontwikkelt deze wijn complexe aroma's. De Brut-dosage, met 6 tot 8 gram suiker per liter, brengt frisheid en rondeur in evenwicht, waardoor de Chardonnay- en Auxerrois-druivenrassen tot hun recht komen.

Degustatie: Lichtgeel, open en zuiver met steenvruchten, citrus- en pompelmoesvleugjes. Frisse aanzet, men ervaart een bredere structuur, een aangename explosie in de mond.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij oesters, carpaccio van sint-jakobsschelpen of verse kaas. Ook perfect als aperitief.