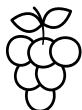


BLANC DE BLANCS 2020



Millésime 2020, biologisch en biodynamisch gecertificeerd door Demeter.

Traditionele methode, AOP Crémant de Wallonie.

Samenstelling : **100% Chardonnay**.

Dosering : Extra Brut (juiste hoeveelheid te bepalen op het moment van ontgisting).

Sulfietgehalte : 35mg/l.

Alcoholgehalte : 12,5% vol.

Opbrengst : 40hl/ha

3.300 Genummerde flessen



Manuele druivenpluk (september 2020).

Spontane hergisting met inheemse gisten.

Gisting en rijping 100% in houten vaten.

Zachte verticale persing van volledige trossen, door middel van een traditionele Coquard-pers

Gerijpt gedurende 40 maanden : 6 maanden op eikenvaten, 28 maanden op latten en 6 maanden rijping in de kelder met kurk.

Ontgisting : 10 juli 2023

De allereerste Blanc de Blancs du Domaine W, minutieus gerijpt! Een uitzonderlijke cuvée...



het smaakpalet vormt zich rond **gedroogde abrikoos, citroentaart, meidoornbloesem, brioche en geroosterd brood**, met toetsen van **schelpdieren** en een subtiele **frisheid van munt**.

een wijn met veel structuur in de mond, een harmonieus evenwicht en een zilte afdronk.



Volledig afkomstig van het perceel "Marie Chardon": hierop bevinden zich 17000 wijnstokken, 1000 bomen en struiken, 50 are bloemenweide, 10 bijenkasten en uitkijkstokken voor roofvogels. Gewied tussen de stokken en ecologische begrazing door Ouessant schapen.

Bodem: Limono - zand/leiste

Geografische ligging: Zennevallei, in het westen van Waals-Brabant, België