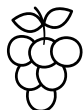


BRUT DE BRABANT 2018



Allereerste Domaine W cuvée

Vinificatie in de lokalen van "Vin de Liège" in afwachting van de opening van onze wijnmakerij in 2019.

Traditionele methode, AOP Crémant de Wallonie.

Samenstelling : 35% Chardonnay - 34% Meunier - 31% Pinot Noir.

Dosering : **Brut Nature** (1,8g/l)

Sulfietgehalte : 37mg/l

Alcoholgehalte : 12,5% vol.

Opbrengst : 20hl/ha

2.500 Genummerde flessen



Zeer vroege manuele druivenpluk (augustus 2018)

Spontane hergisting met inheemse gisten.

Gisting en rijping in houten vaten (25%) en in inox citernes (75%).

Geperst in een pneumatische pers, in volledige trossen

Gerijpt gedurende 28 maanden : 6 maanden op eikenvaten en citernes, 18 maanden op latten en 4 maanden rijping in de kelder met kurk.

Ontgisting : augustus 2020



In de neus ontdek je **appel, peer en citrusvruchten**. In de mond een subtiel evenwicht tussen fruitige toetsen van **bessen** en **citroen**. Dit alles eindigt met een perfect aansluitende zurigheid en een vleugje **amandel**. Vier sterren in de Belgische wijngids.



Volledig afkomstig van onze eerste perceel in 2016 geplant. Hierop bevinden zich 5000 wijnstokken, 500 bomen en struiken, 50 are bloemenweide, 5 bijenkasten en uitkijkstokken voor roofvogels. Gewied tussen de stokken en ecologische begrazing door Quessant schapen.

Bodem: Limono - zand/leisteen

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

Domaine W is een te gek project begonnen in 2016. In de Zennevallei gelegen, in het westen van Waals-Brabant, verbouwt men er een schuimwijn van de bovenste plank volgens de traditionele methodes. Dit alles met het allergrootste respect voor de natuur. - www.domaine-w.be.

