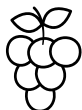


## BRUT DE BRABANT 2019



Allereerste belgische cuvée biologisch en biodynamisch gecertificeerd door Demeter

Traditionele methode, AOP Crémant de Wallonie.

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

Dosering : Extra Brut (3g/l)

Sulfietgehalte : 43mg/l

Alcoholgehalte : 12,5% vol.

Opbrengst : 40hl/ha

10.000 Genummerde flessen



Manuele druivenpluk (september 2019).

Spontane hergisting met inheemse gisten.

Gisting en rijping in ton/houten vaten (35%) En in inox citernes (65%).

Geperst in een pneumatische pers, in volledige trossen bij "Vin de Liège".

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

Ontgisting ij Domaine W 2-3 augustus 2021



Een Brut de Brabant geurend naar citrusvruchten (pompelmoes en citroen) en mirabellen.

Creëert een mooie spanning in de mond die plaatsmaakt voor een harmonieus evenwicht tussen geel en rood fruit. De licht bittere afdronk doet verlangen naar meer :)

Meerdere medailles gewonnen op internationale wedstrijden en kreeg vijf sterren in de belgische wijngids



Volledig afkomstig van het perceel "Marie Chardon": hierop bevinden zich 12000 wijnstokken, (in 2016-2017 geplant), 1000 bomen en struiken, 50are bloemenweide, 8 bijenkasten en uitkijkstokken voor roofvogels.

Spontaan gewied tussen de stokken

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](http://www.domaine-w.be).*

