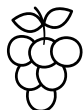


## BRUT DE BRABANT 2020



Millésime 2020, biologisch en biodynamisch gecertificeerd door Demeter  
Traditionele methode, AOP Crémant de Wallonie.

Samenstelling : **49% Chardonnay - 29% Meunier - 22% Pinot Noir.**

Dosering : **Brut Nature (2g/l)**

Sulfietgehalte : 33mg/l

Alcoholgehalte : 12,5% vol.

Opbrengst : 40hl/ha

15.000 Genummerde flessen



Manuele druivenpluk (september 2020).

Spontane hergisting met inheemse gisten.

Gisting en rijping in ton/houten vaten (30%) en inox citernes (70%).

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

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

Ontgisting : 20 juli 2022



Een Brut de Brabant fijn en elegant, met aroma's van **witte bloemen** en **sinaasappelschil**, aangevuld met toetsen van **bosvruchten** en **zoete kruiden**.

De aanzet in de mond is vol, krachtig en mooi gestructureerd. Een lichte ziltigheid typeert de 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/leesteen

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