



Bacquaert Brut

Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousseerende Kwaliteitswijn

Druivenvariëteiten: Chardonnay, Pinot Noir

Jaar: assemblage van 2015 en 2016

Alcoholgehalte: 12 %

HERKOMST

De naam van deze cuvée komt van de traditie dat in de familie Bacquaert mousseerende wijnen werden gemaakt. Tot een tiental jaar geleden werd Champagne Bacquaert geproduceerd door Françoise Bacquaert. Daarna werd de traditie verder gezet op het domein Entre-Deux-Monts en zo ontstond de Bacquaert Brut uit het Heuvelland.

WIJNBOUW EN TERROIR

- bodem: zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen, silexkeien en -grind. Hieronder goed drainerende lagen van Lediaans en Paniseliaans zand.
- klimaat: koel gematigd met invloed van de Noordzee.
- duurzame wijnbouw: ontbladeren, groene oogst, 5 km streekeigen hagen en inzaaien van bloemenmengsels om natuurlijke predatoren aan te trekken, inzaaien van gras tegen erosie, gebruik van compost.

ECOLOGISCHE VOETAFDruk

Minimalisering van ecologische voetafdruk (Certificatie Carbon Footprint door Ecolife te Leuven): zonnepanelen, gebruik van regenwater, gerecycleerd karton voor de dozen van de wijn, gebruik van lichte wijnflessen, verregaande isolatie van de gebouwen, verhakselen en hergebruik van snoeihout, combineren van verschillende acties in de wijngaard om verbruik van diesel te minimaliseren.

VINIFICATIE

Méthode Traditionnelle en 20 maanden “sur lattes”, 35 % reservewijn gelagerd op Franse en Amerikaanse eik

DEGUSTATIE

- Lichtgele robe, briljant met een dunne viscositeit
- Eerst een fijne citrustoets verweven met rijper pitfruit. Nadien komen de aroma's van de autolyse de complexiteit ondersteunen.
- Verfrissende mousseerende wijn die gedragen wordt door een fijne aciditeit die blijft aanhouden
- De lichte dosage en een fijn bittertje ervaren we in de finale

WIJN & GERECHT

Aperitief met hapjes, ook koude en warme vis. Serveren aan 10° C.

PRIJZEN/MEDAILLES

- Gouden Medaille 'Beste Belgische Wijn' 2015, 2016 & 2018
- 15/20 - Revue Vin de France juni 2014
- Zilveren Médaille - Concours 'Effervescents du Monde' 2013, 2014 & 2017 in Dijon

