



ENTRE DEUX MONTS



Bacquaert Brut

Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn

Cépages: Chardonnay et Pinot Noir

Millésime: 2020 et 30 % de vin réserve

Degré alcoolique : 12,5 %

ORIGINE

Le nom de cette cuvée est lié à la tradition familiale dans les vins effervescents. Jusqu'à il y a une dizaine d'année Françoise Bacquaert produisait les Champagnes Bacquaert. La tradition a ainsi été prolongée sur les collines des Monts de Flandres.

TERROIR ET VITICULTURE

- Sol: sec, sablo-limoneux mélangé avec du sable distien, du grès ferreux, des pierres et du gravier de silex. Ci-dessous des couches bien drainantes de sables lédiens et de sables paniséliens.
- Climat : frais, tempéré et influencé par la mer du Nord
- Viticulture durable : effeuillage, vendanges vertes, plantation de 5km de haies régionales, couverts floraux pour favoriser la diversité et limiter les ravageurs, enherbement contre l'érosion, apport de compost dans les vignes

BILAN CARBONE

Réduction au minimum de notre empreinte carbone (Certificat Carbon Footprint par Ecolife à Louvain) : panneaux solaires, récupération des eaux de pluie, emploi de carton recyclé, choix d'utiliser des bouteilles plus légères, bonne isolation des bâtiments, broyage et récupération des bois de taille, combinaison des interventions au vignoble pour limiter l'utilisation de carburant.

VINIFICATION

Méthode Traditionnelle et vieillissement de 30 mois "sur lattes" 35 % de vin de réserve élevé en fûts de chêne français et américain

DEGUSTATION

- Robe jaune clair, brillante et une viscosité légère. Belle cheminée de bulles fines et mousse persistante.
- Au premier nez, ce vin offre des arômes délicats d'agrumes et de fruits à noyaux mûris. Après agitation, des arômes de l'autolyse renforcent la complexité.
- En bouche, sa belle acidité lui donne un côté rafraîchissant et une bonne longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VIN

A l'apéritif avec des amuse-bouche, il s'accorde aussi avec du poisson froid et chaud. Température de dégustation: 10°C

RECOMPENSES

- Médaille d'or - 'Les meilleurs vins Belges' '15, '16, '18, '21
- 15/20 - Revue des vins de France, juin 2014
- Médaille d'argent-Concours 'Effervescents du Monde' '13, '14, '17, '21
- 89/100 – Decanter World Wine Awards 2021
- Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles '22