



# ENTRE DEUX MONTS



# Wiscoutre Rosé

*Méthode Traditionnelle – Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn*

Assamblage: Chardonnay, Auxerrois, Acolon

Jaar: 2022

Alcoholgehalte: 12,5 %

## HERKOMST

“Wiscoutre” verwijst naar de oude Frankische benaming van het dorp Westouter.

## 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.

## VINIFICATIE

Méthode Traditionnelle en 15 maanden “sur lattes”  
Rosé d’assemblage, dosage 6-8 g

## DEGUSTATIE

Bij het uitschenken mooie explosie in het glas met fijne belletjes die blijven komen. Het kroontje is blijvend aanwezig.

- kleur: attractieve rosé met zalmoranje schijn
- in de neus: open en zuiver met rood en gedroogd fruit
- in de mond: frisse aanzet met veel sappig fruit en een kruidige toets

## WIJN & GERECHT

Perfect als aperitief. Serveren aan 8 ° C.

## PRIJZEN/MEDAILLES

- Gouden Medaille - Beste Belgische Wijn 2018
- Zilveren Medaille – Beste Belgische Wijn 2023
- Bronzen Medaille - Beste Belgische Wijn 2019
- Gouden Medaille - Concours Mondial de Bruxelles 2020