

PINOT LA DOUVE

VIN TRANQUILLE

FICHE TECHNIQUE

Ce vin est un assemblage de cépages Pinot. Le nom de La Douve provient de la vallée de la Douve qui jouxte nos vignobles et dans laquelle la rivière La Douve prend sa source.



↓ PLUS D'INFOS


ENTRE
DEUX
MONTS



PINOT LA DOUVE

Fiche technique

CÉPAGES

Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Meunier

MILLÉSIME

2025

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

DEGUSTATION

COULEUR:

Robe jaune pâle, limpide et brillante.

EN NEZ:

Nez pur, frais, aromatique et élégant avec des arômes de pêche, de poire, d'abricot, de fleurs jaunes ainsi que des notes minérales.

EN BOUCHE:

La bouche est fraîche et rappelle les arômes perçus au nez. Belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN

Le Pinot La Douve a une structure fraîche avec une acidité agréable. En raison de son bâtonnage sur inox, le vin a un large éventail d'accords culinaires. Il se marie parfaitement avec les salades, les moules, de nombreux plats de poisson, des plats végétariens avec des fromages, mais aussi avec des plats de volaille comme le vol-au-vent. Bien entendu, le vin peut également être consommé simplement en apéritif.

RECOMPENSES

- Médaille d'Argent – Concours Mondial de Bruxelles 2026
- Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles 2024
- Médaille d'Or - Meilleur vin Belge 2017 & 2018
- Meilleur vin blanc Belge selon le magazine Test Achat – Mars 2014
- Troisième meilleur vin Belge 2013
- 16/20 - Revue du Vin de France

PLUS D'INFOS





PINOT LA DOUVE

Fiche technique

VINIFICATION

- Pressurage doux avec presseur pneumatique
- Fermentation à basses températures en cuve inox (15-16°C)
- 5 mois de vieillissement sur lies fines en cuve inox avec bâtonnage

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:

Effeillage, vendanges vertes, plantation de 5 km 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 moins légères, bonne isolation des bâtiments, broyage et récupération des bois de taille, combinaison des interventions au vignoble pour limiter l'utilisation de carburant.