

Molenberg Prestige



ENTRE
DEUX
MONTS



Cépages: Chardonnay et Pinot Gris

Millésime: 2022

Degré alcoolique: 12,5 %

Appellation: Heuvelland

ORIGIN

Le Molenberg Prestige 2019 est élaboré à partir de Pinot Gris et Chardonnay provenant des plus vieilles vignes, situé sur le Molenberg.

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

Fermentation en cuve inox et élevage en chêne français et américain pendant 9 mois.

DEGUSTATION

Élégant et raffiné avec un équilibre parfait entre les arômes de bois et de fruits, un vin de garde

ACCORDS METS ET VIN

Vin gastronomique qui se marie bien avec des plats sophistiqués et culinaires.