

MON ROUGE

VIN TRANQUILLE

FICHE TECHNIQUE

Mon Rouge fait référence au Mont Rouge, ou Rodeberg, qui est très important pour l'Entre-Deux-Monts. Sans le Mont Rouge, EDM ne serait pas entre deux montagnes. La montagne doit son nom au fait que le sol contient beaucoup de pierre de fer. Le fer contenu dans le sol réagit avec l'eau de pluie et prend une couleur rouge rouille.



PLUS D'INFOS





MON ROUGE

Fiche technique

CÉPAGES

100% Acolon

MILLÉSIME

2023

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

DEGUSTATION

COULEUR:

Rouge violacé brillant

EN NEZ:

Fruits rouges et noirs tels que la framboise, la mûre et le cassis, fine touche florale et après roulage une délicate impression de bois.

EN BOUCHE:

Principalement des fruits forestiers frais tels que la fraise, la cerise, la framboise.

ACCORDS METS ET VIN

Se combine bien avec la viande rouge et la volaille.

Température de dégustation : 14 – 16°C

VINIFICATION

10 jours de macération, 9 mois d'élevage en fût de chêne français.



PLUS D'INFOS



MON ROUGE

Fiche technique

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.