

MON ROUGE

STILLE WIJN

TECHNISCHE FICHE

De Mon Rouge verwijst naar de Mont Rouge, of Rodeberg, die heel belangrijk is voor Entre-Deux-Monts. Zonder de Rodeberg, zat EDM niet tussen twee bergen. De berg kreeg z'n naam door het feit dat er in de bodem veel ijzerzandsteen aanwezig is. Het ijzer in de grond reageert met het regenwater en krijgt een roestig rode kleur af.



↓
MEER INFO


ENTRE
DEUX
MONTS



Technische fiche

MON ROUGE

DRUIVENVARIËTEITEN

100% Acolon

JAAR

2023

ALCOHOLGEHALTE

12%

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 bloemen-mengsels om natuurlijke predatoren aan te trekken, inzaaien van gras tegen erosie, gebruik van compost.

ECOLOGISCHE VOETAFDruk

Minimalisering van ecologische voetafdruk (Certificatie Carbon Footprint door Ecolife te Leuven): zonnepanelen, gebruik van regenwater, gerecycleerd karton voor de dozen van de wijn, gebruik van lichte wijnflessen, verregaande isolatie van de gebouwen, verhakselen en hergebruik van snoeihout, combineren van verschillende acties in de wijngaard om verbruik van diesel te minimaliseren.

VINIFICATIE

10 dagen schilgisting, 1 jaar lagering op inox vat.





Technische fiche

MON ROUGE

DEGUSTATIE

KLEUR:

Paarsrode schijn

IN DE NEUS:

Rood en zwart fruit zoals framboos, braambes en cassis, lichte florale toets en fijne zuren.

IN DE MOND:

Vooraf fris bosfruit zoals aardbei, kersen, framboos. Frisse rode wijn.

WIJN EN GERECHT

Goed combineerbaar bij rood vlees en gevogelte. Serveertemperatuur: 14-16°C