



**ENTRE
DEUX
MONTs**



Mon Rouge

Cépages: Acolon, Pinot Noir

Millésime: 2020

Degré alcoolique : 12 %

Appellation : Heuvelland/ Monts des Flandres

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

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

DEGUSTATION

- Couleur : rouge violacé brillant
- Au 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.
- Vin rouge frais

ACCORDS METS ET VIN

Se combine bien avec la viande rouge et la volaille.

Température de dégustation : 14 – 16°C

