

Cette cuvée limitée en bouteilles numérotées, sélectionnée avec soin par le Domaine, est réalisée avec des raisins récoltés à pleine maturité et élevée sous-bois.

La sélection du vigneron 2018 a remporté une médaille d'or au concours du meilleur vin belge 2020.

Notes de dégustation:

Ce vin rouge structuré et équilibré, exprime des notes d'épices, de fumé et de fruits noirs. Chambré, il s'appréciera sur une belle viande rouge, des plats mijotés et des fromages de caractères. Un dépôt naturel peut être présent et n'altère en rien la qualité.

Procédé de vinification:

Vignes à rendement moyen

Raisins égrappés et foulés directement après vendange

Lancement de la première fermentation alcoolique à température haute durant 8 à 10 semaines

Après fermentation, soutirage du vin en barrique pour une durée de plusieurs mois

Après élevage en barrique, clarification et soutirage du vin

Mise en bouteille

