

E-D-M Bacquaert Brut

Beschrijving

Martin Bacquaert plantte in 2005 zijn eerste wijnstokken tussen de Zwarte- en de Rodeberg. Een mooie plaats om een wijngaard te beginnen en vooral een erg goede bodem van silex, zandleem en ijzersteen die het toelaat om druivenrassen te kweken. Het land was eigendom van zijn grootvader maar het was zijn vader die het idee naar boven bracht om het familiale domein te starten. Ondertussen is het bedrijf 18ha groot en produceert men mousserende, witte en rode wijnen. Baquaert is een bruisende wijn gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle (2de gisting op fles). De wijn is gemaakt van een traditionele Champagne-samenstelling nl pinot noir en chardonnay én reservewijn, waarvan ongeveer 30% lagert op eiken vaten. Na de eerste gisting voegt men opnieuw gisten toe aan de fles waarna de fles 24 maanden sur lattes ligt. Het resultaat mag er zijn : een licht gele nuance in het kleur, aroma's van citrus en rijp fruit met een typische 'brioche' neus. Mooie complexiteit in de mond met een nooit aflatende frisheid in de mond. Meer info op www.entre-deux-monts.be

Gerecht

Serveer deze West-Vlaming aan 8° als aperitief met hapjes of bij een fijn visgerecht.

Bewaartijd	2-3 jaar
Land:	België
Appellatie:	Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn
Type:	Entre-Deux-Monts
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	pinot noir, chardonnay

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be