Commanderij Osiris stelt voor:

https://www.youtube.com/watch?v=z6kcIWVxuko

A.O.C. Côte de Sambre et Meuse

Voorstelling domein

Domaine	Château Bon Baron => Eerste release 2003
Cuverie	Sorinnes (Dinant)
Eigenaren:	Jeanette et Piotr van der Steen
Superficie :	17 hectares waarvan 15 geplant zonder herbicides, zonder insecticides, Oogst volledig handmatig
Duurzaamheid	Respect voor mensen, milieu en natuur, zonnepanelen, hergebruik flessen, hergebruik water, echte kwalitatieve kurk, flessen uit België
Cépages Blanc:	Pinot Blanc et Pinot Gris, Chardonnay, Muscat, Auxerrois, Chasselas, Müller Thurgau, Sieger
Cépages Rouge:	Acolon, Cabernet Dorsa, Pinot Noir, Pinot Noir Precoce de Looz, Frühburgunder, Gamaret, Garanoir, Merlot
Jaarproductie:	± 75.000 bouteilles

Philosophie:

QUALITY NEVER GOES OUT OF STYLE

Château Bon Baron

WIJNCOMMANDERIJ OSIRIS GENT VLAAMSE WIJNRIDDERS

WIJNCOMMANDERIJ
OSIRIS
GENT
VLAAMSE WIJNGILDE

2500
2000

Achtung!
Automatischer
Wiederanlauf

De bodem

De wijnen kenmerken zich door hun bodemspecifieke cultivering.
De onderbodem dateert afwisselend uit het Devoon, ca. 400 – 380 miljoen jaar oud.
Passend bij de bepaalde bodemstructuur is er gekozen voor passende druivenrassen.

Wijngaard “DIVO NANTO”

ca. 15 hectare van de in totaal 17 hectare
aanplant 2011
met 14 verschillende cépages en klonen.
zonnehelling van de Maas
1/3 alluviaal gesteente met 2/3 kalkrijke breuksteen schiste gemengd.
De Maas stroomt hier dwars door verschillende gesteentelagen.
kalkrijke bodem = witte wijnen

Wijngaard “ST-HERIBERT”

zandsteen = rode wijnen

Wijngaard “FALMAGNE”

kalk = witte wijnen

Wijngaard “TERRASSEN VALBURNOT”

zandsteen = rode wijnen

Pinot Blanc 2017

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Vignoble « Falmagne » a Lustin et « Divo Nanto » a Dinant, dans la vallée de la Meuse, Namur Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Type de sol :** vignoble "FALMAGNE" et "DIVO Nanto »
  La Meuse coule en amont et passe par les différentes couches de roches (stratifications) qui contient une diversité de roches tel que le calcaire ,le grès sur les couches supérieur.
- **Rendement :** rendement maximale de 50hl/ha,
  défeuillage manuel pour une exposition optimal
  réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Fin Septembre, début Octobre.
- **Alcool :** 11 à 12,5% Vol., en fonction de l'année
- **Sucre résiduels** : ne dépasse pas 3 g/littre.
- **Fermentation :** fermentation à 13 ° C - sous la pression de 0,3 millibar.
  parfois suivie d'une fermentation malolactique partielle
- **Maturation** : Min. 6 mois sur lie, sous pression .

WIJNCOMMANDERIJ
SIRIS
GENT
VLAAMSE WIJNGILDE

Pinot Gris 2017

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Vignoble Falmagne et Divo Nanto,
  dans la vallée de la Meuse, entre Namur et Dinant en Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Type de sol :** vignoble "FALMAGNE" et "DIVO Nanto »
  La Meuse coule en amont et passe par les différentes couches de roches (stratifications) qui contient une diversité de roches tel que le calcaire ,le grès sur les couches supérieur.
- **Rendement :** rendement maximale de 40hl/ha,
  défeuillage manuel pour une exposition optimal
  réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Début - Mi-octobre
- **Alcool :** 12 à 13 % vol
- **Sucre résiduels** : Néant
- **Fermentation :** à 13 degrés Celsius sous pression de 0,3 millibar dans des cuves en acier inoxydable.
  Suivie d'une fermentation Malo lactique
  en fût de chêne français neuf.
- **Elevage** 12 mois en Barrique neuf. Battonage sur lie tous les 14 jours jusqu'aux 6 semaines avant l'embouteillage.

WIJNCOMMANDERIJ
SIRIS
GENT

Chardonnay 2016

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Vignoble « Falmagne » a Lustin et « Divo Nanto » a Dinant, dans la vallée de la Meuse, Namur Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Type de sol :** vignoble "FALMAGNE" et "DIVO Nanto »
  La Meuse coule en amont et passe par les différentes couches de roches (stratifications) qui contient une diversité de roches tel que le calcaire ,le grès sur les couches supérieur.
- **Rendement :** rendement maximale de 35 à 50hl/ha,
  défeuillage manuel pour une exposition optimal
  réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Fin Septembre, début Octobre.
- **Alcool :** 12,5% Vol.
- **Sucre résiduels** : Pas de sucre résiduel présent.
- **Fermentation :** 50% Fermentation dans Barrique et
  Pigeage durant la fermentation alcoolique.
  50% Fermentation dans des cuves en inox.
- **Maturation** : 18 mois en fûts de chêne français,
  battonage lors de la fermentation malolactique.

WIJNCOMMANDERIJ OSIRIS GENT VLAAMSE WIJNGILDE

Muscat du Monde 2018

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Vignoble Terrasses Valburnot, et de l'Augauche, Dinant, dans la vallée de la Meuse, Namur Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Type de sol :** Vignoble "Valburnot" a Burnot, les différentes couches de roches (stratifications) qui contiennent une diversité de roches telles que le calcaire, le grès sur les couches supérieur.
- **Rendement :** rendement maximale de 40hl/ha, défeuillage manuel pour une exposition optimal réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Fin Octobre. Si l'on veut obtenir cette acidité douce typique a ce vin, il faut que la récolte se déroule tout en douceur.
- **Alcool :** 11 à 13% Vol.
- **Sucre résiduels** : sucre résiduel présent 6-9 gram.
- **Fermentation :** Fermentation à bas-température a 13°c. sur la pression de 0,3 millibar.
- **Maturation** : Min. 6 mois sur lie, sous pression.

WIJNCOMMANDERIJ OSIRIS GENT VLAAMSE WIJNGILDE

La grande 2015

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Divo Nanto, dans la vallée de la Meuse, entre Namur et Dinant en Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Variety** Gamaret / Garanoir 50/50%, Both crossings of Gamay and Reichensteiner
- **Type de sol :** « DIVO Nanto »
  La Meuse coule en amont et passe par les différentes couches de roches
- **Rendement :** rendement maximale de 40hl/ha,
  défeuillage manuel pour une exposition optimal
  réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Garanoir début d'Octobre, Gamaret entre Mi-fin Octobre.
- **Alcool :** 12 à 13 % vol
- **Sucre résiduels** : Pas de sucre résiduel présent.
- **Fermentation :** Durée 3-4 semaines. Principalement avec des raisins égrappés.
  Nous commencent par une macération à froid
  La fermentation alcoolique a lieu avec différentes levures pour la complexité.
  Contrôlé par ordinateur et divers levures de fermentation à température contrôlée
  pendant 3-4 semaines dans des fermenteurs en acier inoxydable
  avec du pigeage ou du remontage
  Au cours de la fermentation alcoolique, les sucres sont mesurée.
  Les levures sont activé par Oxygénation régulièrement.
- **Elevage** 12 mois en Barrique neuf. Battonage sur lie tous les 14 jours jusqu'aux 6 semaines avant l'embouteillage.

WIJNCOMMANDERIJ
SIRIS GENT
VLAAMSE WIJNGILDE

Cabernet 2015

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Vignoble « Falmagne » a Lustin et « Divo Nanto » à Dinant dans la vallée de la Meuse, Namur Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Variety** Cabernet Dorsa est une croisement entre le Kékfrankos (ou le soi-disant Blaufränkisch ou Lemberger) et Dornfelder.
- **Type de sol :** vignoble "FALMAGNE" et "DIVO Nanto", La Meuse coule en amont et passe par les différentes couches de roches
- **Rendement :** rendement maximale de 50hl/ha, défeuillage manuel pour une exposition optimal réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Entre Mi-fin Octobre.
- **Alcool :** 12 à 13 % vol
- **Sucre résiduels** : Max 3gr/ltr sucre résiduel présent.
- **Fermentation :** Pigeage durant la fermentation alcoolique,.
- **Maturation :** La Ligne Classique: 12 mois en fûts de chêne français, battonage lors de la fermentation malolactique.
  La Ligne Trésor: 24 mois en fûts de chêne français, battonage lors de la fermentation malolactique.

Acolon 2016

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Vignoble « Falmagne » a Lustin et « Divo Nanto » à Dinant dans la vallée de la Meuse, Namur Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Variety** Acolon et croisée entre le Kékfrankos (ou le soi-disant Blaufränkisch ou Lemberger) et Dornfelder.
- **Type de sol :** vignoble "FALMAGNE" et "DIVO Nanto", La Meuse coule en amont et passe par les différentes couches de roches
- **Rendement :** rendement maximale de 50hl/ha, défeuillage manuel pour une exposition optimal réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Entre Mi-fin Octobre.
- **Alcool :** 12 à 13 % vol
- **Sucre résiduels** : Pas de sucre résiduel présent.
- **Fermentation :** Pigeage durant la fermentation alcoolique,.
- **Maturation :** La Ligne Classique: 12 mois en fûts de chêne français, battonage lors de la fermentation malolactique.
  La Ligne Trésor: 24 mois en fûts de chêne français, battonage lors de la fermentation malolactique.

Pinot Noir trésor 2015

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- **Provenance** : Vignoble « Falmagne » a Lustin et « Divo Nanto » à Dinant dans la vallée de la Meuse, Namur Wallonie.
- **Exposition :** Coteaux Sud-Sud-Ouest.
- **Variety** Pinot Noir
- **Type de sol :** vignoble "FALMAGNE" et "DIVO Nanto", La Meuse coule en amont et passe par les différentes couches de roches
- **Rendement :** rendement maximale de 40hl/ha, défeuillage manuel pour une exposition optimal réduire de moitié les grappes si nécessaire.
- **Vendange :** Manuel ,Vendanges en vert en Août.
- **Récolte :** Entre Mi-fin Octobre.
- **Alcool :** 12 à 13 % vol
- **Sucre résiduels** : Néant
- **Fermentation :** à 13 degrés Celsius sous pression de 0,3 millibar dans des cuves en acier inoxydable. Suivie d'une fermentation Malo lactique en fût de chêne français neuf.
- **Elevage** 12 mois en Barrique neuf. Battonage sur lie tous les 14 jours jusqu'aux 6 semaines avant l'embouteillage.

WIJNCOMMANDERIJ OSIRIS GENT

De prijzen:

- Pinot Blanc 2017 17,95
- Pinot Gris 2017 17,95
- Chardonnay 2016 21,95
- Muscat du Monde 2018 21,95
- La grande 2015 22,95
- Cabernet 2015 18,95
- Acolon 2016 19,95
- Pinot Noir trésor 2015 22,95