



BizBarr Chardonnay Barrique Wijndomein Cuvelier

In 2000 plantte Domein Cuvelier de eerste stokken Chardonnay en Pinot Noir. Later kwamen daar Pinot Meunier, Grüner Veltliner en Sauvignon Blanc bij. Verspreid over een oppervlakte van ongeveer 2.5 hectare staan er zo'n 12.000 stokken onder de Limburgse zon.

Domein Cuvelier heeft wijngaarden in Jesseren, Kerniel en Haren, idyllische deelgemeenten van Borgloon, parel van het Limburgse Haspengouw en hart van de bloesemstreek. 2 broers runnen het domein: Yves Cuvelier maakt de wijn, Patrick is baas op het veld. Beide broers staan – letterlijk – al heel hun leven met 2 voeten in het fruit. Hun ouders waren fruitboeren, Patrick nam de boerderij over, waar nu ook de wijn gemaakt wordt, en hij ploegde voort. Yves startte een zaak als handelaar in fruit. Geen filmsterren of industriëlen dus, maar fruitboeren met een passie voor wijn. Er worden voornamelijk mousserende wijnen gemaakt maar sinds enkel jaren ook witte en rode wijnen.

Yves & Patrick zijn van de overtuiging dat om de juiste aroma's te verkrijgen, de druiven perfect rijp moeten zijn voor de oogst. Kenmerkend voor de wijnen van Domein Cuvelier is het fruitige karakter en de typische Noordelijke zuurtjes.

Deze BizBarr is op basis van 100% Chardonnay en is een glas boordevol rijp wit fruit (appel, peer) bloemige aroma's met veel diepgang en intensiteit. Dankzij de rijping van 10 maanden op Franse barriques krijgt de wijn een extra dimensie.

Appellatie: Belgisch Wijn

Regio: Haspengouw / Jesseren, Kerniel, Haren

Druivenrassen: 100% Chardonnay

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Vol - Intens

Aroma: Sappig wit fruit (appel, peer) ondersteund door bloemige aroma's, een vleugje vanille en hout dankzij de vatrijping ondersteund door een minerale ondertoon.

Smaak: Loepzuiver met een aangename structuur die zowel rond en stevig is als fris en mineraal met terugkerende fruittoetsen en een gebalanceerde smaakindruk van de vatrijping.

Serveren bij: Rijke visgerechten, wit vlees, gevogelte, rijpe kazen.