



## **Biznoir Pinot Noir Wijdomein 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 Biznoir op basis van 100% Pinot Noir ondergaat een rijping van 10 maanden op Barriques (1/3 nieuw, 1/3 3jaar oud en 1/3 5jaar oud) en is een schoolvoorbeeld van Pinot Noir in de Noordelijke regio's. Heerlijk edel rood fruit met veel verfijning, vrij lichte kleur maar dat geeft niet, genoeg body, rijp fruit, veel lengte, zéér evenwichtig.

Appellatie: Belgisch Wijn

Regio: Haspengouw / Jesseren, Kerniel, Haren

Druivenrassen: 100% Pinot Noir

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Elegant - Sappig

Aroma: Heerlijk Pinot Noir fruit (kersen en krieken), mooi geïntegreerde houttoetsen, floraal en met een zeer lichte kruidige hint.

Smaak: In de mond een verrassend sappige structuur met veel verfijning, genoeg body, rijp fruit, veel lengte, zéér evenwichtig.

Serveren bij: Zeer lekker bij gevogelte, pasta, overschotjes, grillades en rood vlees. Licht gekoeld zelfs bij visgerechten.