



Bizonder Chardonnay 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 Bizonder is op basis van 100% Chardonnay en is een glas boordevol rijp wit fruit (appel, peer) bloemige aroma's en een ongelooflijke frisheid en toegankelijk. De wijn krijgt zijn opvoeding mee op inox cuves.

Appellatie: Belgisch Wijn

Regio: Haspengouw / Jesseren, Kerniel, Haren

Druivenrassen: 100% Chardonnay

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Fris - Fruitig

Aroma: Intense aroma's van wit fruit (peer, appel) bloemige aroma's.

Smaak: Zacht in aanzet met een rijk mondgevoel, zacht en erg verleidelijk met gebalanceerde zuurtjes die ervoor zorgen dat de wijn zijn frisse toegankelijkheid bewaart.

Serveren bij: Lekker als aperitief, bij visgerechten, wit vlees met lichte sauzen.