

Bizart Méthode Traditionelle 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 Bizart is een combinatie van Chardonnay, Gruner Veltliner & Petit Meslier dewelke 24 maanden rijpen “sur lattes” en afgewerkt is met een dosage van 3gr restsuiker per liter. Hierdoor zittende ragfijne zuurtjes mooi in balans met de fruitindrukken.

Appellatie: Belgisch Mousserende Kwaliteitswijn

Regio: Haspengouw / Jesseren, Kerniel, Haren

Druivenrassen: Chardonnay, Gruner Veltliner, Petit Meslier

Wijnstijl: Fris - Sappig

Aroma: Stuivende aroma's van groene appel, citrus en een tikkeltje groene kruiden.

Smaak: In de mond terugkerende fruittoetsen met ragfijne zuurtjes ondersteund door een frisse structuur en een licht bittertje naar de afdronk toe.

Serveren bij: Lekker als aperitief, gewoon om van te genieten, bij oesters en fruits de mer.