



## **Blanc de Biz Méthode Traditionnelle Wijndomein Cuvelier Extra Brut**

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 Blanc de Biz is een combinatie van Chardonnay & Gruner Veltliner dewelke 24 maanden rijpen “sur lattes” en afgewerkt is met een dosage van 2gr restsuiker per liter. Hierdoor zittende ragfijne zuurtjes mooi in balans met de elegante smaakstructuur.

Appellatie: Belgisch Mousserende Kwaliteitswijn  
Regio: Haspengouw / Jesseren, Kerniel, Haren  
Druivenrassen: Chardonnay  
Wijnstijl: Fris - Rijk

Aroma: Mooie autolyse aroma's met indrukken van brioche, peer, kweepeer en appel.

Smaak: Het uitzonderlijke van deze wijn is zijn excellente fraîcheur, naast verfijnde, edele fruittonen, perfect evenwicht. Witte peper in de afdronk verklapt de Gruner Veltliner.

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