



Chardonnay

Druivenvariëteit: Chardonnay

Jaar: 2018

Alcoholgehalte: 12 %

Regio: Heuvelland

WIJNBOUW EN TERROIR

- bodem: zandleem gemengd met Diestiaans zand, ijzerzandsteen, silexkeien en -grind. Hieronder goed drainerende lagen van Lediaans en Paniseliaans zand.
- klimaat: koel gematigd met invloed van de Noordzee.
- duurzame wijnbouw: ontbladeren, groene oogst, 5 km streekeigen hagen en inzaaien van bloemenmengsels om natuurlijke predatoren aan te trekken, inzaaien van gras tegen erosie, gebruik van compost.

ECOLOGISCHE VOETAFDruk

Minimalisering van ecologische voetafdruk (Certificatie Carbon Footprint door Ecolife te Leuven): zonnepanelen, gebruik van regenwater, gerecycleerd karton voor de dozen van de wijn, gebruik van lichte wijnflessen, verregaande isolatie van de gebouwen, verhakselen en hergebruik van snoeihout, combineren van verschillende acties in de wijngaard om verbruik van diesel te minimaliseren.

VINIFICATIE

- fermentatie/rijping: zachte persing met pneumatische pers, gisting 15-16°C,
- negen maanden lagering op eiken vaten

DEGUSTATIE

- kleur: lichtgeel en briljant
- in de neus: zuiver, vrij aromatisch, aroma's van rijper steenfruit en citrus met een fijne hout- en florale toets
- in de mond: elegante verfijnde chardonnay, met kruidigheid en gedroogd fruit, fijne zuren met een knipoog naar het koel klimaat, langere afdrank

WIJN & GERECHT

- Suggestie(s):
 - Gastronomische wijn die breed inzetbaar is met visgerechten in saus, kreeft...
 - Wit vlees en gevogelte
- Serveertip: 10°C, in een groot glas of karaferen

