Wijnfiche

Chardonnay Meerdael
België (Belgium) —

Domein

Chardonnay Meerdael

In 1994 richtte Paul Vleminckx dit domein op, met een handje deskundige hulp van specialisten uit de Champagnestreek. Eerst plantten ze in Oud-Heverlee 21.000 wijnstokken aan, maar de wijn werd zo goed gesmaakt dat dit al snel te weinig bleek. Vandaag groeien er op het prachtige wijndomein niet minder dan 60.000 druivenstokken.

Smaak

De edele Chardonnaydruif levert een mousserende Blanc de Blanc op, gemaakt volgens de méthode traditionelle. Dat is dezelfde methode die ook voor de productie van champagne wordt toegepast. De planttechniek, snoeiwijze en verzorging van de wijngaard gebeuren hoogtechnologisch. De wijn heeft een zacht karakter met een delicaat aroma van lentebloesem en rijp fruit.

Gerechten

Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Chardonnay (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +2-3
Serveertemperatuur: 8 °C
Smaakprofiel: Complex droog

