Wijnfiche

Wijnkasteel Haksberg - Hirundo | Belgische wijn | Souvignier Gris Belgique (België) — 2022/23, 2023

Domaine

Wijnkasteel Haksberg

Wijnkasteel Haksberg is een uitgestrekt domein bos- en parkgebied in het Hageland, met een kasteeltje uit de 19de eeuw, een wijnterras, glooiende wijngaarden en goede Belgische wijn. De wijnen zijn recent in de prijzen gevallen in de lage landen en genieten hierdoor een grotere bekendheid. De naam van de wijnen verwijst telkens naar (de Latijnse naam van) een vogel die op het domein is gespot. In de wijngaard staan traditionele druivenrassen zoals Dornfelder, Auxerrois, Chardonnay en Pinot Noir. Men werkt volgens het principe van geïntegreerde gewasbescherming.

Vinification

Les vignobles de Haksberg sont implantés sur une couche de grès ferrugineux rouge brun, typique de la région du Hageland. Cette couche forme un bouclier protecteur qui emmagasine la chaleur de la journée et la restitue durant la nuit, permettant ainsi aux raisins de mûrir même sous ce climat septentrional.
Lors des vendanges, seuls les raisins les plus sains sont soigneusement sélectionnés à la main. Ils sont ensuite égrappés et subissent une macération pelliculaire. La fermentation se déroule à basse température, laissant davantage de temps au développement des arômes et des composés aromatiques. L'élevage du vin se fait en partie en cuves inox et en partie en barriques françaises. Aucun produit d'origine animale n'est utilisé pour le collage de ce vin.

Dégustation

Ce vin se présente dans le verre avec une robe jaune paille brillante et limpide. Le nez est d'intensité moyenne, dévoilant des arômes de fruits blancs mûrs, une touche d'agrumes et de subtiles notes de noisettes. Après aération, des parfums expressifs de mangue et de fruits à noyau mûrs se révèlent. En bouche, l'attaque est sèche tout en restant joliment fruitée. Le vin offre une texture ample et ronde, parfaitement équilibrée, avec des arômes marqués de fruits à noyau, de mangue et de nuances florales, complétés par une légère touche de vanille et d'amande due à l'élevage partiel en bois. La finale est longue et remarquablement riche pour un vin blanc, offrant une belle alliance de puissance et de finesse.

Mets adaptées

Poulet | Assiette de légumes | Poisson - sauce légère

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Souvignier Gris (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Rond et souple

