



Chardonnay Heerenlaak Brut

Robe jaune dorée avec une mousse persistante de fines bulles. Bouquet de fleurs de fruits, pointe minérale, subtil équilibre gustatif parfait dû à 4 ans de maturation sur latte. Acidité fraîche et vive avec une grande finesse, directement du Maaskiezel à Heerenlaak. Structure raffinée pour les bons vivants gastronomiques.

Vignoble, raisin et artisanat



ASSEMBLÉE
Chardonnay



SOL
Terroir de galets et de graviers riche en minéraux



VINIFICATION
Récolté à la main dans la parcelle Heerenlaak à Aldeneik. Pressurage de grappes entières et de Chardonnay mono-cépage 100% et fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées. Seconde fermentation en bouteille / 48 mois sur latte, pression 6 bar.

Rumuage au domaine viticole Aldeneyck et usiné avec la double champagnisation Remupal de Petitdemange. Dosage 3 gr par litre soit 0,3%. Dégorgement au Wijndomein Aldeneyck

Conseils pour profiter



LA GASTRONOMIE
Un régal à l'apéritif mais aussi avec des crustacés et des fruits de mer



TEMPÉRATURE DE SERVICE
10 – 13°C



POTENTIEL DE STOCKAGE
Quatre années

Caractéristiques

ALCOOL (%) 12,5% vol.
SUCRE RÉSIDUE 0
ACIDES 6,6 gr / Méthode de mesure française : 4,31

Climat et emplacement

