



DOM. CUVELIER (BORGLOON)

Cuvelier, Van Het Veld

Domein Cuvelier

Domein Cuvelier est un domaine viticole familial situé à Jesseren, près de Borgloon, au cœur de la Hesbaye. Les frères Yves et Patrick Cuvelier ont développé le domaine à partir de leur expérience dans l'arboriculture fruitière. Les vignobles se trouvent à Jesseren, Haren et Kerniel, où le climat belge frais et les sols limoneux riches en calcaire donnent des vins frais et purs, au caractère nettement septentrional.

Van het Veld

Van het Veld est un vin blanc sec raffiné, créé à partir d'un assemblage unique de vins de réserve issus à la fois de la production de vins tranquilles et de vins effervescents. L'assemblage est complété par du Chardonnay élevé en barrique, qui confère au vin davantage de profondeur et de complexité. Il en résulte un vin élégant au degré d'alcool modéré de 10,6 %, sans rien perdre en saveur ni en structure.

Au nez, des arômes de fruits tropicaux mûrs, d'ananas, de praliné, d'amande et de vanille s'unissent harmonieusement. En bouche, une fraîcheur vive crée une belle tension, tandis que la subtile influence du bois et la texture crémeuse apportent un surcroît de finesse. La finale longue et harmonieuse rend ce vin particulièrement polyvalent. Van het Veld est un excellent vin d'apéritif et s'accorde parfaitement avec les plats de pâtes légers, les salades fraîches, les moules, les huîtres et autres plats raffinés de poisson et de crustacés.

Référence **2607101712**EAN **2607101712**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Dom. Cuvelier
Pays	Belgique
Région	Flandre
Appellation	Vin belge
Cépage(s)	chardonnay, pinot gris, gruner veltliner, pinot blanc
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Crustacés et coquillages, Poisson, Salades