Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

ENTRE-DEUX-MONTS, CHARDONNAY

Producent :	Martin Bacquaert
Werelddeel:	Europa
Land:	België
Appellatie:	Heuvelland
Type wijn:	Witte wijn
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Chardonnay

Beschrijving:

Martin Bacquaert plantte in 2005 zijn eerste wijnstokken tussen de Zwarte- en de Rodeberg. Een mooie plaats om een wijngaard te beginnen en vooral een erg goede bodem van silex, zandleem en ijzersteen die het toelaat om druivenrassen te kweken. Het land was eigendom van zijn grootvader maar het was zijn vader die het idee naar boven bracht om het familiale domein te starten. Ondertussen is het bedrijf 18ha groot en produceert men mousserende, witte en rode wijnen. Klassieke chardonnay die ons doet denken aan een frisse Chablis. Na de gisting rijpt de wijn 9 maanden op houten vaten wat de wijn een extra toetsje geeft. De geuren zitten nog wat opgesloten in het glas maar na het walsen zijn er de aroma's van rijp steenfruit en citrus. Ook de lichte houttoets is aanwezig. De mond is verfrissend, elegant met een behoorlijke afdronk. Meer info op www.entre-deux-monts.be

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7-8° bij lauwe kreeft, visgerechten met lichte saus.

Bewaartijd:

3-4 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

ENTRE-DEUX-MONTS, CHARDONNAY

Producent : Martin Bacquaert
Werelddeel: Europa
Land: België
Appellatie: Heuvelland
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 12%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Martin Bacquaert plantte in 2005 zijn eerste wijnstokken tussen de Zwarte- en de Rodeberg. Een mooie plaats om een wijngaard te beginnen en vooral een erg goede bodem van silex, zandleem en ijzersteen die het toelaat om druivenrassen te kweken. Het land was eigendom van zijn grootvader maar het was zijn vader die het idee naar boven bracht om het familiale domein te starten. Ondertussen is het bedrijf 18ha groot en produceert men mousserende, witte en rode wijnen. Klassieke chardonnay die ons doet denken aan een frisse Chablis. Na de gisting rijpt de wijn 9 maanden op houten vaten wat de wijn een extra toetsje geeft. De geuren zitten nog wat opgesloten in het glas maar na het walsen zijn er de aroma's van rijp steenfruit en citrus. Ook de lichte houttoets is aanwezig. De mond is verfrissend, elegant met een behoorlijke afdronk. Meer info op www.entre-deux-monts.be

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7-8° bij lauwe kreeft, visgerechten met lichte saus.

Bewaartijd:

3-4 jaar