



BELGISCHE WIJN



VIN BELGE



PARKHOTEL

Onze Belgische wijnselectie

Met zorg geselecteerd uit de beste Belgische wijndomeinen. Dankzij het gunstige klimaat en de rijke terroirs produceert België vandaag wijnen van uitzonderlijke kwaliteit. Van frisse, elegante witte wijnen tot verfijnde mousserende en karaktervolle rode wijnen: elke fles vertelt het verhaal van Belgische traditie en innovatie.

Notre sélection de vins belges

Sélectionnés avec soin parmi les meilleurs domaines viticoles belges. Grâce à un climat favorable et à des terroirs riches, la Belgique produit aujourd'hui des vins d'une qualité exceptionnelle. Des vins blancs frais et élégants aux effervescents raffinés et aux rouges de caractère, chaque bouteille raconte une histoire de tradition et d'innovation belge.





Monteberg Rosé

Druivensoort: Pinot Noir. **Alcoholgehalte:** 12 %

Aroma's: Bijzondere neus met een kruidige afdrank. Zacht rood fruit: kers, framboos. Ook zijn er lichte karameltoetsen te vinden.

Serveertemperatuur: 6 °C.

Foodpairing: Perfect bij gerechten met veel groenten, en lichte gerechten

Extra informatie: Wijn domein Monteberg ontstond in 1996 met een eerste vijfhonderd wijnstokken. Tegen de verwachtingen van de plaatselijke landbouwers in, groeide het wijndomein uit tot een bedrijf met 10 hectare wijnhaard, een prachtige wijnkelder, en als kers op de taart een wijnbar. Dit wijndomein focust zich vooral op toegankelijke, fruitige wijnen die in de plaatselijke horeca heel populair zijn. Zeker de moeite om deze eens te proeven!

Cépage : Pinot noir. **Teneur en alcool :** 12 %.

Arômes : Un nez particulier avec une finale épicée. Des arômes de fruits rouges doux : cerise, framboise. On y décèle également de légères notes de caramel.

Température de service : 6 °C

Foodpairing : Idéal pour accompagner les plats riches en légumes et les plats légers

Informations complémentaires : Le domaine viticole Monteberg a vu le jour en 1996 avec un premier lot de cinq cents pieds de vigne. Contre toute attente des agriculteurs locaux, le domaine viticole s'est développé pour devenir une exploitation de 10 hectares de vignes, dotée d'une magnifique cave à vin et, cerise sur le gâteau, d'un bar à vin. Ce domaine viticole se concentre principalement sur des vins accessibles et fruités, très appréciés dans la restauration locale. À déguster sans hésiter !





Koudekot Rosé

Druivensoort: Regent **Alcoholgehalte:** 11,5%

Aroma's: Dit is een kruidige wijn met rood fruit, een lichte kersentoets en soms een lichte florale hint.

Smaak: Het is een frisse, volle roséwijn die een zachte fruitigheid met zich meedraagt.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: Lekker bij salades, gegrilde vis, gevogelte of als aperitief

Extra informatie: Koudekot heeft drie soorten druiven aangeplant, allen blauwe rassen met het gezamenlijk typerende kenmerk dat ze vroegrijp zijn. Een must om kwaliteitsvolle stille wijnen in ons noordelijk klimaat te kunnen garanderen. Met twee van die rassen kan naast rode en

rosé-wijn ook witte wijn gemaakt worden, nl onze "Blanc de Bleu" van de Blauer Zweigelt en onze "Blanc de Noir" van onze Fruhburgunder, ook vroege Pinot Noir genoemd.

Cépage : Regent **Teneur en alcool :** 11,5 %

Arômes : C'est un vin épicé aux notes de fruits rouges, avec une légère touche de cerise et parfois une subtile note florale.

En bouche: C'est un vin rosé frais et ample, qui offre un fruité doux.

Température de service : 8-10 °C

Foodpairing: Délicieux avec des salades, du poisson grillé, de la volaille ou à l'apéritif

Informations supplémentaires : Koudekot a planté trois cépages, tous des variétés bleues ayant pour caractéristique commune d'être précoces. Un must pour garantir des vins tranquilles de qualité dans notre climat nordique. Deux de ces cépages permettent de produire, outre du vin rouge et du vin rosé, du vin blanc, à savoir notre « Blanc de Bleu » issu du Blauer Zweigelt et notre « Blanc de Noir » issu de notre Fruhburgunder, également appelé Pinot Noir précoce.



Belbul Rosé – Wijndomein Den Nachtegael

Druivensoort : Meunier, Pinot Noir, Auxerrois

Aroma's: Deze lichtroze, zalm-of perzikkleurige rosé combineert fruitige en florale aroma's met een levendige frisheid. In de neus komen aardbei, framboos, citroen, grapefruit, witte bloemen en een subtiele hint van perzik naar voren.

Smaak: De smaak is fris en fruitig, met levendige zuren, een lichte mineraliteit en een zachte, ronde afdronk.

Serveertemperatuur: Best gekoeld geserveerd tussen 8°-10°

Foodpairing: Deze Signature Rosé is ideaal als aperitief, maar past ook perfect bij salades, lichte visgerechten, gegrilde groenten, zomerse tapas en zachte kazen.

Extra informatie: Het domein Den Nachtegael is niet enkel een wijndomein, maar ook een plaats van ontmoeting en toerisme, waar evenementen en feesten georganiseerd worden. Hiervoor hebben ze een centrale evenementenhal met rondom de tien hectare wijngaarden. Den Nachtegael gaat voor zowel de klassieke druivensoorten, als de minder voorkomende druivensoorten zoals acolon en melon de bourgogne.

Cépage: Meunier, Pinot Noir, Auxerrois **Teneur en alcohol:**

Arômes: Ce rosé à la robe rose pâle, saumonée ou couleur pêche allie des arômes fruités et floraux à une fraîcheur vive. Au nez, on perçoit des notes de fraise, de framboise, de citron, de pamplemousse, de fleurs blanches et une subtile touche de pêche.

En bouche: La bouche est fraîche et fruitée, avec une acidité vive, une légère minéralité et une finale douce et ronde.

Température de service: À servir bien frais, entre 8 °C et 10 °C

Foodpairing: Ce Signature Rosé est idéal à l'apéritif, mais accompagne également à merveille les salades, les plats de poisson légers, les légumes grillés, les tapas estivales et les fromages doux.

Informations supplémentaires: Le domaine Den Nachtegael n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un lieu de rencontre et de tourisme, où sont organisés des événements et des fêtes. Pour cela, il dispose d'une salle de réception centrale entourée d'une dizaine d'hectares de vignes. Den Nachtegael cultive aussi bien des cépages classiques que des cépages moins courants, tels que l'Acolon et le Melon de Bourgogne.



Oker (Oranje) – Wijndomein Lijsternest

Druivensoort: Solaris, Bronner, Sauvignac, Rinot, Riesel Alcoholgehalte: 9.5%

Aroma's: Deze oranje natuurwijn biedt een complexe neus die typerend is voor oranje natuurwijn. Citruszilt, kamille- en grasachtige, peperige vlierbloesem voeren de boventoon.

Smaak: Deze wijn bevat knallende, maar zeker niet onaangename zuren. De wijn heeft veel spanning en diepte.

Serveertemperatuur: 10-12°

Foodpairing: Vanwege de natuurlijke en vaak aardse toetsen past Oker goed bij lichte smaakvolle gerechten zoals tapas, gegrilde groenten, lichte vleesgerechten of romige jonge kazen.

Extra informatie: Op dit domein groeien tussen de vier en acht druivenrassen in een field blend. Bijna alle rassen zijn min of meer resistent tegen schimmels, waardoor wijnmaker Servaas zijn wijngaarden volledig zonder chemische middelen kan beheren. Servaas is tot nu toe de enige Belgische wijnmaker die het aandurft volledig biologische wijnen te produceren, waar geen pesticiden, insecticiden, koper of zwavel etc. aan te pas komen.

Cépage: Solaris, Bronner, Sauvignac, Rinot, Riesel **Teneur en alcool:** 9.5%

Arômes: Ce vin naturel orange offre un nez complexe, caractéristique de ce type de vin. Des notes d'agrumes, de camomille, d'herbe et de fleur de sureau poivrée dominant.

En bouche: Ce vin présente une acidité vive, mais nullement désagréable. Il offre beaucoup de tension et de profondeur.

Température de service: 10-12°

Foodpairing: En raison de ses notes naturelles et souvent terreuses, l'Oker s'accorde bien avec des plats légers et savoureux tels que les tapas, les légumes grillés, les plats de viande légers ou les jeunes fromages crémeux.

Informations supplémentaires: Sur ce domaine, entre quatre et huit cépages poussent en assemblage naturel. Presque tous les cépages sont plus ou moins résistants aux champignons, ce qui permet au vigneron Servaas de gérer ses vignobles sans aucun produit chimique. Servaas est à ce jour le seul vigneron belge à oser produire des vins entièrement biologiques, sans aucun recours aux pesticides, insecticides, cuivre, soufre, etc.



Rosa – Wijndomein Lijsternest

Druivensoort : 100% Iona **Alcoholgehalte:** 9.5%

Aroma's: Deze heerlijke roséwijn heeft in de neus een mooie floraliteit en toetsen van exotisch fruit.

Smaak: In de mond heeft deze wijn steenfruit, meer specifiek peer, en toetsen van honing. Hij is fris en fruitig met een strakke, droge structuur.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: Door het pure en frisse karakter is de Rosa uitstekend inzetbaar bij milde kazen, salades, kip, caesar salade, vegetarische gerechten en Aziatische gerechten.

Extra informatie: Op dit domein groeien tussen de vier en acht druivenrassen in een field blend. Bijna alle rassen zijn min of meer resistent tegen schimmels, waardoor wijnmaker Servaas zijn wijngaarden volledig zonder chemische middelen kan beheren. Servaas is tot nu toe de enige Belgische wijnmaker die het aandurft volledig biologische wijnen te produceren, waar geen pesticiden, insecticiden, koper of zwavel etc. aan te pas komen.

Cépage: 100% Iona **Teneur en alcool:** 9.5%

Arômes: Ce délicieux vin rosé présente au nez de belles notes florales et des touches de fruits tropicaux.

En bouche: En bouche, ce vin révèle des arômes de fruits à noyau, plus précisément de poire, ainsi que des notes de miel. Il est frais et fruité, avec une structure nette et sèche.

Température de service: 8-10 °C

Foodpairing: Grâce à son caractère pur et frais, le Rosa s'accorde à merveille avec les fromages doux, les salades, le poulet, la salade César, les plats végétariens et les plats asiatiques.

Informations supplémentaires: Ce domaine cultive entre quatre et huit cépages en assemblage naturel. Presque tous les cépages sont plus ou moins résistants aux champignons, ce qui permet au vigneron Servaas de gérer ses vignobles sans aucun produit chimique. Servaas est à ce jour le seul vigneron belge à oser produire des vins entièrement biologiques, sans aucun recours aux pesticides, insecticides, cuivre, soufre, etc.



Monteberg Kerner

Druivensoort: Kerner (Rieslingtype) **Alcoholgehalte:** 13%

Aroma's: Rijpe appel, abrikoos, venkel; de aroma's vormen een mooie spanning door aangename zuren

Smaak: Fris en levendig, licht aromatisch en strak met een zachte fruitigheid

Serveertemperatuur: 8°

Foodpairing: Salades, lichte visgerechten, schaal- en schelpdieren, asperges, aperitief

Extra informatie: Wijn domein Monteberg ontstond in 1996 met een eerste vijfhonderd wijnstokken. Tegen de verwachtingen van de plaatselijke landbouwers in, groeide het wijndomein uit tot een bedrijf met 10 hectare wijngaard, een prachtige wijnkelder, en als kers op de taart een wijnbar. Dit wijndomein focust zich vooral op toegankelijke, fruitige wijnen die in de plaatselijke horeca heel populair zijn. Zeker de moeite om deze eens te proeven!

Cépage: Kerner (type Riesling) Teneur en alcool: 13%

Arômes : Pomme mûre, abricot, genouil ; les arômes créent un bel équilibre grâce à une agréable acidité

En bouche: Frais et vif, légèrement aromatique et net, avec un fruité doux.

Température de service : 8°

Foodpairing : Salades, plats de poisson légers

Informations complémentaires : Le domaine viticole Monteberg a vu le jour en 1996 avec un premier lot de cinq cents pieds de vigne. Contre toute attente des agriculteurs locaux, le domaine viticole s'est développé pour devenir une exploitation de 10 hectares de vignes, dotée d'une magnifique cave à vin et, cerise sur le gâteau, d'un bar à vin. Ce domaine viticole se concentre principalement sur des vins accessibles et fruités, très appréciés dans la restauration locale. À déguster sans hésiter !





Hellekappelle Auxerrois

Druivensoort : Auxerrois **Alcoholgehalte** : 12,5%

Aroma's: Deze wijn heeft aroma's van citrus, groene appel en kruisbes

Smaak: Pure verfrissende droge witte wijn. Hij heeft een zeer slanke textuur, een loepzuiver smaakpalet met veel frisheid en een karaktervolle ondertoon: een krokante afronk met retro van knapperig wit fruit

Serveertemperatuur: 10°

Foodpairing: Heerlijk aperitief bij primeurgroenten met dipsaus, zeevruchtensalade, asperges, artisjok, fruitgroenten en verse kazen.

Extra info: Wijdomein Hellekappelle is ontstaan door een mooie samenwerking tussen vader en zoon. Vader Michel Dehem kocht een vierkantshoeve en renoveerde deze tot een B&B, later tot een vakantiewoning. Zoon Jeremy nam een nabijgelegen brasserie over met redelijk wat landbouwgrond, waar de wijnstokken van deze heerlijke wijn uiteindelijk geplant werden.

Cépage Auxerrois Teneur en alcool : 12,5%

Arômes : Ce vin présente des arômes d'agrumes, de pomme verte et de groseille à maquereau

En bouche : Un vin blanc sec, pur et rafraîchissant. Il présente une texture très légère, une palette gustative d'une grande pureté, beaucoup de fraîcheur et une note de fond pleine de caractère : une finale croquante avec retour en bouche de fruits blancs croquants.

Température de service : 10°

Foodpairing : Délicieux apéritif à déguster avec des légumes de saison accompagnés de dipsaus, une salade de fruits de mer, des asperges, des artichauts, des légumes-fruits et des fromages frais.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Hellekappelle est né d'une belle collaboration entre un père et son fils. Le père, Michel Dehem, a acheté une ferme carrée et l'a rénovée pour en faire un gîte, puis une maison de vacances. Le fils, Jeremy, a repris une brasserie voisine dotée d'un terrain agricole assez vaste, où les vignes de ce délicieux vin ont finalement été plantées.



Hellekappelle Atalanta

Druivensoort: 60% Chardonnay 40% Auxerrois **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's : Deze wijn heeft aroma's van tropisch, rijp fruit.

Smaak : Hij is rond en vol in de mond met zachte zuren en lichte houttoetsen. Bij de afdrank zijn er licht bittere smaken te vinden.

Serveertemperatuur: 10-12°

Foodpairing : Visgerechten met een lichte roomsaus, rood vlees en gegrilde vis.

Extra info: Wijdomein Hellekappelle is ontstaan door een mooie samenwerking tussen vader en zoon. Vader Michel Dehem kocht een vierkantshoeve en renoveerde deze tot een B&B, later tot een vakantiewoning. Zoon Jeremy nam een nabijgelegen brasserie over met redelijk wat landbouwgrond, waar de wijnstokken van deze heerlijke wijn uiteindelijk geplant werden.

Cépage : 60% Chardonnay 40% Auxerrois **Teneur en alcool :** 12%

Arômes : Ce vin présente des arômes de fruits tropicaux mûrs.

En bouche: Il est rond et ample en bouche, avec une acidité douce et de légères notes boisées. La finale révèle des notes légèrement amères.

Température de service : 10-12°

Foodpairing : Plats de poisson accompagnés d'une sauce crémeuse légère, viandes rouges et poissons grillés.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Hellekappelle est né d'une belle collaboration entre un père et son fils. Le père, Michel Dehem, a acheté une ferme carrée et l'a rénovée pour en faire un gîte, puis une maison de vacances. Le fils, Jeremy, a repris une brasserie voisine dotée d'un terrain agricole assez vaste, où les vignes de ce délicieux vin ont finalement été plantées.





Wijndomein Ravenstein Chardonnay

Druivensoort: Chardonnay **Acoholgehalte:** 12,5%

Aroma's: Deze wijn heeft een bourgondische neus van tropisch fruit en citrusvruchten waarbij het hout mooi verweven zit in de wijn.

Smaak: Het is een rijk boeket van veel complexiteit. De typische westhoekzuurtjes brengen de smaakpapillen naar een hoger level. Het is een volle, romige wijn.

Serveertemperatuur: 10-12°

Foodpairing: Deze wijn is ideaal als aperitief, maar ook bij visgerechten in een boter- of roomsausje. Het is een breed inzetbare wijn die ook perfect past bij een stukje kaas.

Extra informatie: Deze wijn heeft een gouden medaille behaald op de wedstrijd "Beste Belgische Wijn" in september 2022. Het wijndomein Ravenstein is een iets jonger domein. Er wordt vanaf het begin natuurvriendelijk gewerkt; er worden geen herbiciden gebruikt en er wordt gewerkt met groene oogsten: bij een groene oogst beperken de wijnmakers de opbrengst per rank. Dit bekomt een hogere kwaliteit en een hogere concentratie.

Cépage: Chardonnay **Teneur en alcool:** 12,5%

Arômes : Ce vin présente un nez bourguignon aux notes de fruits tropicaux et d'agrumes, où le bois s'intègre harmonieusement.

En bouche : Il offre un bouquet riche et très complexe. Les notes acidulées typiques de la région du Westhoek élèvent les papilles gustatives à un niveau supérieur. C'est un vin ample et onctueux.

Température de service : 10-12°

Foodpairing : Ce vin est idéal à l'apéritif, mais aussi avec des plats de poisson accompagnés d'une sauce au beurre ou à la crème. C'est un vin polyvalent qui se marie également à merveille avec un morceau de fromage.

Informations supplémentaires : Ce vin a remporté une médaille d'or au concours « Meilleur vin belge » en septembre 2022. Le domaine viticole Ravenstein est un domaine relativement jeune. Dès le début, les pratiques sont respectueuses de l'environnement ; aucun herbicide n'est utilisé et on pratique la vendange en vert : lors d'une vendange en vert, les vignerons limitent le rendement par pied. Cela permet d'obtenir une meilleure qualité et une plus grande concentration.



Den Nachtegael Noëlla Chardonnay Barrique

Druivensoort: Chardonnay **Alcoholpercentage:** 11,5%

Aroma's : Deze wijn heeft aantrekkelijke aroma's van oogstappel, kurkuma, hazelnoten, witte peper en vanille toetsen.

Smaak : Het is een volle, ronde wijn met een rijke smaak, waar zowel zuren als een lange afdrank met geïntegreerd hout te vinden zijn.

Serveertemperatuur : 10-12°

Foodpairing : Geroosterde vis, schaal-en schelpdieren, gevogelte, romige sauzen, kazen

Extra informatie: Het domein Den Nachtegael is niet enkel een wijndomein, maar ook een plaats van ontmoeting en toerisme, waar evenementen en feesten georganiseerd worden. Hiervoor hebben ze een centrale evenementenhal met rondom de tien hectare wijngaarden. Den Nachtegael gaat voor zowel de klassieke druivensoorten, als de minder voorkomende druivensoorten zoals acolon en melon de bourgogne.

Cépage : Chardonnay **Teneur en alcool :** 11,5%

Arômes : Ce vin présente des arômes séduisants de pomme, de curcuma, de noisette, de poivre blanc et de vanille.

En bouche: C'est un vin ample et rond, au goût riche, où l'on retrouve à la fois de l'acidité et une longue finale avec des notes boisées bien intégrées.

Température de service : 10-12°

Foodpairing : Poissons grillés, fruits de mer, volaille, saucés crémeuses, fromages

Informations supplémentaires : Le domaine Den Nachtegael n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un lieu de rencontre et de tourisme, où sont organisés des événements et des fêtes. Pour cela, il dispose d'une salle de réception centrale entourée d'une dizaine d'hectares de vignobles. Den Nachtegael cultive aussi bien des cépages classiques que des cépages moins courants tels que l'Acolon et le Melon de Bourgogne.





Bacchus – Beatrice- Wijdomein Den Nachtegael

Druivensoort : Bacchus **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's: De Bacchus-druif staat bekend om zijn vroege rijping, hoog suikergehalte en uitgesproken aromatische karakter. De Beatrice heeft een exotisch en intens fruitig aroma met tonen van perzik, abrikoos, citrusvruchten, groene appel en witte bloemen, aangevuld met een subtiele muskaatachtige toets.

Smaak: In de mond is deze wijn levendig en zacht, met een verfrissende afdrank.

Serveertemperatuur: 10-12°

Foodpairing: Deze wijn past perfect bij lichte gerechten zoals gegrilde vis, Aziatische gerechten, frisse salades en zachte kazen. Hij komt ook mooi tot zijn recht als aperitief.

Extra informatie: Het domein Den Nachtegael is niet enkel een wijdomein, maar ook een plaats van ontmoeting en toerisme, waar evenementen en feesten georganiseerd worden. Hiervoor hebben ze een centrale evenementenhal met rondom de tien hectare wijngaarden. Den Nachtegael gaat voor zowel de klassieke druivensoorten, als de minder voorkomende druivensoorten zoals acolon en melon de bourgogne.

Cépage: Bacchus **Teneur en alcool:** 12%

Arômes: Le cépage Bacchus est réputé pour sa maturation précoce, sa forte teneur en sucre et son caractère aromatique prononcé. Le Beatrice présente un bouquet exotique et intensément fruité, avec des notes de pêche, d'abricot, d'agrumes, de pomme verte et de fleurs blanches, complétées par une subtile touche de muscat.

En bouche: En bouche, ce vin est vif et souple, avec une finale rafraîchissante.

Température de service: 10-12°

Foodpairing: Ce vin accompagne à merveille les plats légers tels que le poisson grillé, les plats asiatiques, les salades fraîches et les fromages doux. Il est également très apprécié à l'apéritif.

Informations supplémentaires: Le domaine Den Nachtegael n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un lieu de rencontre et de tourisme, où sont organisés des événements et des fêtes. Pour cela, il dispose d'une salle de réception centrale entourée d'une dizaine d'hectares de vignobles. Den Nachtegael cultive aussi bien des cépages classiques que des cépages moins courants tels que l'Acolon et le Melon de Bourgogne.



Wijndomein Aldeneyck Pinot Gris

Druivensoort: Pinot Gris **Alcoholgehalte:** 12,5%

Aroma's: In de neus komen rijke en complexe aroma's naar voren, waaronder rijpe peer, meloen, exotisch fruit zoals mango en ananas, en een subtiele hint van kruiden. Er zijn ook florale tonen die de neus elegant en uitnodigend maken.

Smaak: De Aldeneyck Pinot Gris heeft een volle en romige smaak met een mooie balans tussen fruitige en minerale tonen. Je proeft rijpe appel, perzik en een vleugje honing, aangevuld met een lichte kruidigheid en een verfrissende zuurgraad. De wijn heeft een zachte en lange afdronk die prettig blijft hangen.

Serveertemperatuur: 7-10°

Foodpairing: Smaakvol bij asperges, en vrijwel alles uit de zee, gevogelte en wit vlees.

Extra informatie: Wijndomein Aldeneyck is terug te vinden in het charmante dorpje Aldeneyck, en is de laatste twintig jaar uitgegroeid tot een van de belangrijkste wijndomeinen van Limburg. De meeste wijngaarden zijn te vinden op de middenterassen van de Maas, en door hun zuidelijke oriëntatie is de zon er maximaal aanwezig. De optimale natuurlijke componenten van de wijngaarden zijn duidelijk terug te vinden in de wijnen.

Cépage : Pinot gris **Teneur en alcool :** 12,5%

Arômes: Au nez, des arômes riches et complexes se dégagent, incluant poire mûre, melon, fruits exotiques tels que la mangue et l'ananas, avec une subtile touche d'épices. Il y a aussi des notes florales qui rendent le nez élégant et invitant.

En bouche: L'Aldeneyck Pinot Gris a une saveur pleine et crémeuse avec un bel équilibre entre des notes fruitées et minérales. On y goûte des pommes mûres, des pêches et une touche de miel, complétées par une légère épice et une acidité rafraîchissante. Le vin a une finale douce et longue qui reste agréablement en bouche.

Foodpairing : Idéal avec les asperges et pratiquement tous les fruits de mer, la volaille et les viandes blanches

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Aldeneyck est situé dans le charmant village d'Aldeneik et s'est imposé, au cours des vingt dernières années, comme l'un des principaux domaines viticoles du Limbourg. La plupart des vignobles se trouvent sur les terrasses intermédiaires de la Meuse et, grâce à leur exposition sud, ils bénéficient d'un ensoleillement maximal. Les atouts naturels optimaux des vignobles se reflètent clairement dans les vins



Wijndomein Aldeneyck Riesling

Druivensoort: Riesling **Alcoholgehalte:** 12,5%

Aroma's: In de neus zijn frisse en levendige aroma's te ontdekken, waaronder citrusvruchten zoals limoen en grapefruit, groene appel, en delicate florale tonen van witte bloemen. Er is ook een subtiele mineraliteit die de complexiteit van de wijn verhoogt.

Smaak: De Aldeneyck Riesling heeft een frisse en knisperende smaak met een uitstekende balans tussen fruitige en minerale tonen. Je proeft citrusvruchten, groene appel en een vleugje perzik, aangevuld met een verfrissende zuurgraad en een lichte hint van honing. De wijn heeft een strakke en lange afdrank met een aangename mineraliteit die blijft hangen.

Serveertemperatuur: 8-10 °

Foodpairing: Deze wijn past goed bij zeevruchten, asperges en Aziatische keuken

Extra informatie: Wijndomein Aldeneyck is terug te vinden in het charmante dorpje Aldeneyck, en is de laatste twintig jaar uitgegroeid tot een van de belangrijkste wijndomeinen van Limburg. De meeste wijngaarden zijn te vinden op de middenterrassen van de Maas, en door hun zuidelijke oriëntatie is de zon er maximaal aanwezig. De optimale natuurlijke componenten van de wijngaarden zijn duidelijk terug te vinden in de wijnen.

Cépage : Riesling **Teneur en alcool :** 12,5%

Arômes: Au nez, des arômes frais et vifs se révèlent, notamment des agrumes tels que le citron vert et le pamplemousse, la pomme verte et des notes florales délicates de fleurs blanches. Il y a aussi une subtile minéralité qui augmente la complexité du vin.

En bouche: Le Riesling d'Aldeneyck a un goût frais et croquant avec un excellent équilibre entre les notes fruitées et minérales. On y goûte des agrumes, de la pomme verte et une touche de pêche, complétées par une acidité rafraîchissante et une légère note de miel. Le vin a une finale nette et longue avec une agréable minéralité qui persiste en bouche.

Température de service: 8-10 °C

Foodpairing : Ce vin se marie bien avec les fruits de mer, les asperges et la cuisine asiatique

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Aldeneyck est situé dans le charmant village d'Aldeneik et s'est imposé, au cours des vingt dernières années, comme l'un des principaux domaines viticoles du Limbourg. La plupart des vignobles se trouvent sur les terrasses intermédiaires de la Meuse et, grâce à leur exposition sud, ils bénéficient d'un ensoleillement maximal. Les atouts naturels optimaux des vignobles se reflètent clairement dans les vins



Gloire de Duras - Riesling

Druivensoort: Riesling **Alcoholgehalte:** 10%

Aroma's: In de neus biedt de wijn een rijke en expressieve geur, met aroma's van citrusvruchten zoals citroen en limoen, rijpe perzik, en nuances van appel en abrikoos. Er zijn ook delicate florale tonen van witte bloemen en een kenmerkende minerale hint die de diepte en complexiteit van de wijn benadrukt.

Smaak: De Gloire de Duras Riesling heeft een frisse en levendige smaak met een prachtige balans tussen fruitige en minerale elementen. Je proeft duidelijke tonen van citrusvruchten, groene appel en perzik, aangevuld met een verkwikkende zuurgraad en een subtiele hint van honing. De wijn heeft een elegante en lange afdrank met een fijne mineraliteit die aangenaam blijft hangen.

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Foodpairing : Deze wijn is uitstekend als aperitief of bij Aziatische gerechten, pittige keukens of bij vis.

Extra informatie: Wijnbouw Gloire de Duras was oorspronkelijk volledig een fruitbedrijf. In 2015 besloot het gezin Nijskens om een deel van het bedrijf om te bouwen naar wijnbouw. Het is een belangrijke speler in de Belgische wijnbouw en oogst zijn rieslingdruif op wijnstokken op zandgrond. Dit geeft de wijn een subtiel aromatisch karakter.

Cépage : Riesling **Teneur en alcool :** 10%

Arômes: Au nez, le vin offre un parfum riche et expressif, avec des arômes d'agrumes tels que le citron et le citron vert, de pêche mûre, et des nuances de pomme et d'abricot. Il y a aussi de délicates notes florales de fleurs blanches et une touche minérale caractéristique qui souligne la profondeur et la complexité du vin.

En bouche: Le Gloire de Duras Riesling a une saveur fraîche et vive avec un bel équilibre entre les éléments fruités et minéraux. On y goûte des notes distinctes d'agrumes, de pomme verte et de pêche, complétées par une acidité revigorante et une subtile note de miel. Le vin a une finale élégante et longue avec une fine minéralité qui persiste agréablement en bouche.

Température de service: 8-10 °C

Foodpairing: Ce vin est excellent à l'apéritif ou pour accompagner des plats asiatiques, une cuisine épicée ou du poisson.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Gloire de Duras était à l'origine entièrement dédié à la culture fruitière. En 2015, la famille Nijskens a décidé de convertir une partie de l'exploitation à la viticulture. Acteur majeur de la viticulture belge, le domaine récolte son cépage riesling sur des vignes plantées sur des sols sableux. Cela confère au vin un caractère aromatique subtil.



Gloire de Duras - Clos de Duras Riesling

Druivensoort: Riesling **Alcoholgehalte:** 11,5%

Aroma's: In de neus biedt de wijn een rijke en expressieve geur, met aroma's van citrusvruchten zoals citroen en limoen, rijpe perzik, en nuances van appel en abrikoos. Er zijn ook delicate florale tonen van witte bloemen en een kenmerkende minerale hint die de diepte en complexiteit van de wijn benadrukt.

Smaak: De Gloire de Duras Riesling heeft een frisse en levendige smaak met een prachtige balans tussen fruitige en vuursteenachtige minerale elementen. Je proeft duidelijke tonen van citrusvruchten, groene appel en perzik, aangevuld met een verkwikkende zuurgraad en een subtiele hint van honing. De wijn heeft een elegante en lange afdrank met een fijne mineraliteit die aangenaam blijft hangen.

Serveertemperatuur: 10°

Foodpairing: Deze wijn past perfect bij schaaldieren, Cantonese keuken

Extra informatie: Wijn domein Gloire de Duras was oorspronkelijk volledig een fruitbedrijf. In 2015 besliste het gezin Nijskens om een deel van het bedrijf om te bouwen naar wijnbouw. Het is een belangrijke speler in de Belgische wijnbouw en oogst zijn rieslingdruif op wijnstokken op zandgrond. Dit geeft de wijn een subtiel aromatisch karakter.

Cépage : Riesling **Teneur en alcool:** 11,5%

Arômes: Au nez, le vin offre un parfum riche et expressif, avec des arômes d'agrumes tels que le citron et le citron vert, de pêche mûre, et des nuances de pomme et d'abricot. Il y a aussi de délicates notes florales de fleurs blanches et une touche minérale caractéristique qui souligne la profondeur et la complexité du vin.

En bouche: Le Gloire de Duras Riesling a une saveur fraîche et vive avec un bel équilibre entre les éléments fruités et minéraux. On y goûte des notes distinctes d'agrumes, de pomme verte et de pêche, complétées par une acidité revigorante et une subtile note de miel. Le vin a une finale élégante et longue avec une fine minéralité qui persiste agréablement en bouche.

Température de service : 10°

Foodpairing : Ce vin est excellent avec des volailles et avec la cuisine Cantonese

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Gloire de Duras était à l'origine entièrement dédié à la culture fruitière. En 2015, la famille Nijskens a décidé de convertir une partie de l'exploitation à la viticulture. Acteur majeur de la viticulture belge, le domaine récolte son cépage riesling sur des vignes plantées sur des sols sableux. Cela confère au vin un caractère aromatique subtil.



Gloire de Duras - Chardonnay

Druivensoort: 100% Chardonnay **Acoholgehalte:** 12%

Aroma's: Deze wijn ontwikkelt een rijk bouquet met aroma's van rijpe appel, witte bloesem en boter.

Smaak: In de mond geniet men van een rijke en ronde smaak met een mooie aciditeit en lange afdronk. De wijn is zacht romig met frisse zuren en licht geïntegreerd hout.

Serveertemperatuur: 10-12°

Foodpairing: Deze wijn is de ideale begeleider bij schaal- en schelpdieren, visgerechten, charcuterie en lichte voorgerechten.

Extra informatie: Wijn domein Gloire de Duras was oorspronkelijk volledig een fruitbedrijf. In 2015 besliste het gezin Nijskens om een deel van het bedrijf om te bouwen naar wijnbouw. Het is een belangrijke speler in de Belgische wijnbouw en oogst zijn rieslingdruif op wijnstokken op zandgrond. Dit geeft de wijn een subtiel aromatisch karakter.

Cépage: 100% Chardonnay **Teneur en alcool :** 12%

Arômes : Ce vin développe un bouquet riche aux arômes de pomme mûre, de fleurs blanches et de beurre.

En bouche : En bouche, on apprécie une saveur riche et ronde, dotée d'une belle acidité et d'une longue finale. Ce vin est doux et onctueux, avec une acidité fraîche et des notes boisées légèrement intégrées.

Température de service: 10-12°

Foodpairing : Ce vin accompagne idéalement les crustacés et les coquillages, les plats de poisson, la charcuterie et les entrées légères.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Gloire de Duras était à l'origine entièrement dédié à la culture fruitière. En 2015, la famille Nijskens a décidé de convertir une partie de l'exploitation à la viticulture. Acteur majeur de la viticulture belge, le domaine récolte son cépage riesling sur des vignes plantées sur des sols sableux. Cela confère au vin un caractère aromatique subtil.





Wijndomein Beau Marais - Le Canard de beau Marais

Druivensoort: 70% Chardonnay 30% Zweigelt Alcoholgehalte: 12%

Aroma's: Deze iets atypische wijn heeft aroma's van rijpe perzik, appel, citrus, vanille, en een lichte toast-en houttoets

Smaak: De smaak van deze wijn is vol en rond met frisse zuren, waarbij een hele mooie balans gemaakt is tussen rijp fruit en subtiel hout.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: Deze wijn is wat allround en pas goed bij gevogelte, wit vlees, gegrilde groenten, romige pasta's en zachte kazen.

Extra informatie : Dit wijndomein is het resultaat van enkele wijnfanaten waarvan de ouders het idee hadden om in 2010 in Normandië een hobby wijngaard aan te leggen. Andries en Elisa Schepen hadden jarenlang een kleine wijngaard in Koersel, maar beslisten in 2022 het over een andere boeg te gooien. Ze blijven wijn produceren maar kopen hun druiven nu bij verschillende Limburgse telers.

Cépage : 70% Chardonnay 30% Zweigelt **Teneur d'alcool :** 12%

Arômes : Ce vin quelque peu atypique présente des arômes de pêche mûre, de pommes , d'agrumes, de vanille, ainsi qu'une légère note toastée et boisée.

En bouche : La bouche de ce vin est ample et ronde, avec une acidité fraîche, offrant un très bel équilibre entre les fruits mûrs et un boisé subtil.

Température de service : 8-10°

Foodpairing : Ce vin est assez polyvalent et s'accorde bien avec la volaille, les viandes blanches, les légumes grillés, les pâtes crémeuses et les fromages doux.

Informations supplémentaires : Ce domaine viticole est le fruit de l'initiative de quelques passionnés de vin dont les parents avaient eu l'idée de créer un vignoble amateur en Normandie en 2010. Andries et Elisa Schepen ont possédé pendant des années un petit vignoble à Koersel, mais ont décidé en 2022 de changer de cap. Ils continuent à produire du vin, mais s'approvisionnent désormais en raisins auprès de différents viticulteurs limbourgeois.



Chapitre Chardonnay

Druivensoort: 100% Chardonnay **Alcoholgehalte:** 12.5%

Aroma's: De Chardonnay van Wijnndomein du Chapitre is een ronde en fruitige wijn met aroma's van vanille en een vleugje toast.

Smaak: Deze wijn heeft gemiddelde zuren in zich in combinatie met wat fruitige tonen, en heeft een lange afdronk.

Serveertemperatuur: 10°

Foodpairing: Deze wijn is goed inzetbaar bij vis, schelp- en schaaldieren en wit vlees.

Extra informatie: Wijnndomein Domaine du Chapitre was oorspronkelijk een gemengd landbouwbedrijf. De familie Hautier besloot in 2013 echter om zich volledig te focussen op de wijnbouw. Ze gebruiken er intraspecifieke druivenrassen zoals solaris, bronner, rondo en regent, maar ook de klassieke druivenrassen zoals pinot noir en chardonnay ontbreken niet. Dit zorgt ervoor dat dit domein voor elke gelegenheid een goeie wijn heeft klaarstaan!

Cépage: 100% Chardonnay **Teneur en alcool :** 12.5%

Arômes : Le Chardonnay du Domaine du Chapitre est un vin rond et fruité, aux arômes de vanille et avec une légère note toastée

En bouche: Ce vin présente une acidité modérée associée à des notes fruitées, et offre une longue finale.

Température de service : 10°

Foodpairing : Ce vin accompagne à merveille les poissons, les crustacés et les volailles.

Informations supplémentaires : Le Domaine du Chapitre était à l'origine une exploitation agricole mixte. En 2013, la famille Hautier a toutefois décidé de se consacrer entièrement à la viticulture. Elle y cultive des cépages interspécifiques tels que le solaris, le bronner, le rondo et le regent, mais les cépages classiques comme le pinot noir et le chardonnay ne manquent pas non plus. Ainsi, ce domaine propose un bon vin pour chaque occasion !





Chateau Bon Baron Pinot Gris

Druivensoort: 100% Pinot Gris **Alcoholgehalte:** 12,5%

Aroma's: Deze wijn geeft in de neus fruitige tonen met een mooie mineraliteit

Smaak: De smaak van deze wijn is rond en aangenaam, met een vleugje kruiden en romige noten.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: We bevelen deze wijn aan bij onder meer terrines, zeevruchten, vis, pasta met vis, oesters, escargots en witte asperges, wit vlees, kip of visgerecht afgewerkt met een fruitelement zoals citroen, sinaasappel, perzik of abrikoos

Extra informatie: De wijnen van Château Bon Baron worden alom geprezen en behoren volgens critici tot de beste van België. Jeanette van der Steen en haar man behalen met Château Bon Baron als eerste Belgische wijndomein het FAIR'N GREEN duurzaamheidslabel. Het gamma van dit domein is door het grote aantal druivenrassen enorm gevarieerd.

Cépage: 100% Pinot Gris **Teneur en alcool :** 12,5%

Arômes : Au nez, ce vin révèle des notes fruitées et une belle minéralité.

En bouche: La bouche de ce vin est ronde et agréable, avec une touche d'épices et des notes cémeuses.

Température de service : 8-10°

Foodpairing : Nous recommandons ce vin avec les terrines, les fruits de mer, les poissons, les pâtes au poisson, les huîtres, les escargots et les asperges blanches, les plats de viande blanche, de poulet ou de poisson finis avec un élément fruité comme le citron, l'orange, la pêche ou l'abricot, entre autres.....

Informations supplémentaires : Les vins du Château Bon Baron sont largement acclamés et figurent parmi les meilleurs de Belgique selon les critiques. Jeanette van der Steen et son mari ont fait du Château Bon Baron le premier domaine viticole belge à obtenir le label de durabilité FAIR'N GREEN. La gamme de ce domaine est extrêmement variée grâce au grand nombre de cépages cultivés.



Chateau Bon Baron Chardonnay - 2016

Druivensoort : Chardonnay **Alcoholgehalte :** 13%

Aroma's: Deze heerlijke houtgerijpte witte wijn heeft uitgesproken aroma's van rijpe abrikoos, vanille, honing, boter en een acaciatoets.

Smaak: De wijn is fris, rond en sappig met rijpe aroma's in de mond en een getoaste afdronk. Deze chardonnay heeft ook heel wat contact gehad met de lies.

Serveertemperatuur : 16°

Foodpairing : Deze wijn is uitstekend bij vis zoals zalmfilet, of bij gerechtjes in een roomsaus.

Extra informatie: De wijnen van Chateau Bon Baron worden alom geprezen en behoren volgens critici tot de beste van België. Jeanette van der Steen en haar man behalen met Château Bon Baron als eerste Belgische wijndomein het FAIR'N GREEN duurzaamheidslabel. Het gamma van dit domein is door het grote aantal druivenrassen enorm gevarieerd.

Cépage: Chardonnay **Teneur en alcool :** 13%

Arômes : Ce délicieux vin blanc élevé en fût présente des arômes prononcés d'abricot mûr, de vanille, de miel, de beurre et une touche d'acacia.

En bouche: Le vin est frais, rond et juteux, avec des arômes de fruits mûrs en bouche et une finale toastée. Ce chardonnay a également bénéficié d'un long contact avec les lies.

Température de service : 16°

Foodpairing : Ce vin accompagne à merveille les poissons tels que le filet de saumon, ou les plats en sauce à la crème.

Informations supplémentaires : Les vins du Château Bon Baron sont largement acclamés et figurent parmi les meilleurs de Belgique selon les critiques. Jeanette van der Steen et son mari ont fait du Château Bon Baron le premier domaine viticole belge à obtenir le label de durabilité FAIR'N GREEN. La gamme de ce domaine est extrêmement variée grâce au grand nombre de cépages cultivés.





Solaris – Wijndomein Vidaigne

Druivensoort: Solaris

Aroma's: De wijn is sterk aromatisch met aroma's van exotisch fruit en soms een licht kruidige tot rijpe honingachtige accenten.

Smaak: Deze Heuvellandse wijn heeft een goed mondgevoel, dat is opgebouwd uit exotisch fruit met een verfrissende afdrank. Eerst wat gesloten maar na walsen proeft men pitfruit en pompelmoes. Caudalie 7

Serveertemperatuur: De wijn wordt geserveerd aan 12°, en bewaard aan 15°

Foodpairing: Solaris past perfect bij romige vis, vleesbereidingen, en kazen

Extra informatie: Dit wijndomein in Westouter is een van de meest idyllische wijngaarden die er in België zijn. Het ligt in het verlengde van een prachtige, grotendeels natuurlijke tuin met een adembenemend uitzicht op het glooiende Heuvelland. Het is geen groot wijndomein, maar desondanks zijn Herman en Wivine met hun wijnen een pionier van de rode Regent wijn in het Heuvelland.

Cépage: Solaris

Arômes: Ce vin est très aromatique, avec des notes de fruits exotiques et parfois de légères touches épicées ou de miel mûr.

En bouche: Ce vin des collines offre une belle texture en bouche, composée de notes de fruits exotiques et d'une finale rafraîchissante. D'abord un peu fermé, il révèle après quelques tours de verre des notes de fruits à pépins et de pamplemousse. Caudalie 7

Température de service: Le vin se sert à 12 °C et se conserve à 15 °C

Foodpairing: Le Solaris se marie parfaitement avec les poissons en sauce, les plats de viande et les fromages

Informations supplémentaires: Ce domaine viticole situé à Westouter est l'un des vignobles les plus idylliques de Belgique. Il s'étend dans le prolongement d'un magnifique jardin, en grande partie naturel, offrant une vue imprenable sur les collines vallonnées du Heuvelland. Ce n'est pas un grand domaine, mais Herman et Wivine sont néanmoins, grâce à leurs vins, des pionniers du vin rouge Regent dans le Heuvelland.



Phoenix – Wijndomein Vidaigne

Druivensoort: Phoenix

Aroma's: Open zuivere neus, aroma's van appel, citrus, bloemetjes, lychee en rijp fruit.

Smaak: Verfrissend mondgevoel, dartele zuren die blijven met een caudalie van 6, elegante structuur en een mooi evenwicht van zoete componenten met de zuren.

Serveertemperatuur: koel serveren aan 10-12°.

Foodpairing: Deze wijn past perfect als aperitief of bij het voorgerecht zoals asperges, zeevruchten en fijne vleeswaren.

Extra informatie: Phoenix is een witte druivensoort van Duitse oorsprong, origineel een kruising van de vitis vinifera Bacchus en de Villard Blanc druif. Dit wijndomein in Westouter is een van de meest idyllische wijngaarden die er in België zijn. Het ligt in het verlengde van een prachtige, grotendeels natuurlijke tuin met een adembenemend uitzicht op het glooiende Heuvelland. Het is geen groot wijndomein, maar desondanks zijn Herman en Wivine met hun wijnen een pionier van de rode Regent wijn in het Heuvelland.

Cépage : Phoenix

Arômes : Nez franc et ouvert, arômes de pomme, d'agrumes, de fleurs, de litchi et de fruits mûrs.

En bouche : Attaque rafraîchissante, acidité vive et persistante avec une longueur en bouche de 6 secondes, structure élégante et bel équilibre entre les notes sucrées et l'acidité.

Température de service : à servir frais, entre 10 et 12 °C.

Accords mets-vins : ce vin est parfait à l'apéritif ou en entrée, notamment avec des asperges, des fruits de mer et de la charcuterie fine.

Informations supplémentaires : Le Phoenix est un cépage blanc d'origine allemande, issu à l'origine d'un croisement entre le Bacchus (Vitis vinifera) et le Villard Blanc. Ce domaine viticole situé à Westouter est l'un des vignobles les plus idylliques de Belgique. Il s'étend dans le prolongement d'un magnifique jardin, en grande partie naturel, offrant une vue imprenable sur les collines vallonnées du Heuvelland. Ce n'est pas un grand domaine, mais Herman et Wivine sont néanmoins, grâce à leurs vins, des pionniers du vin rouge Regent dans le Heuvelland.



Johanniter – Wijndomein Vidaigne

Druivensoort : Johanniter **Alcoholgehalte:** 12.5%

Aroma's: Deze wijn heeft aroma's van groene appel, peer, citrus en soms een lichte toets van witte bloemen. Ook de lichte rijpere tonen van perzik of meloen komen erin voor.

Smaak: In de mond is deze wijn fris en levendig met duidelijke zuren. Hij is droog en geeft een lichte bittertoets in de afdronk.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: De Johanniter is een zeer veelzijdige wijn die goed past bij visgerechten, schaal- en schelpdieren, wit vlees, asperges en groentegerechten, lichte kazen en ook verrassend goed bij citrusdesserts.

Extra informatie: Dit wijndomein in Westouter is een van de meest idyllische wijngaarden die er in België zijn. Het ligt in het verlengde van een prachtige, grotendeels natuurlijke tuin met een adembenemend uitzicht op het glooiende Heuvelland. Het is geen groot wijndomein, maar desondanks zijn Herman en Wivine met hun wijnen een pionier van de rode Regent wijn in het Heuvelland.

Cépage: Johanniter **Teneur en alcool:** 12.5%

Arômes: Ce vin présente des arômes de pomme verte, de poire, d'agrumes et parfois une légère note de fleurs blanches. On y retrouve également de légères notes mûres de pêche ou de melon.

En bouche: En bouche, ce vin est frais et vif, avec une acidité marquée. Il est sec et offre une légère note d'amertume en finale.

Température de service: 8-10°

Foodpairing: Le Johanniter est un vin très polyvalent qui s'accorde bien avec les plats de poisson, les crustacés et les coquillages, les viandes blanches, les asperges et les plats de légumes, les fromages légers, et se marie aussi étonnamment bien avec les desserts aux agrumes.

Informations supplémentaires: Ce domaine viticole situé à Westouter est l'un des vignobles les plus idylliques de Belgique. Il s'étend dans le prolongement d'un magnifique jardin, en grande partie naturel, offrant une vue imprenable sur les collines vallonnées du Heuvelland. Ce n'est pas un grand domaine, mais Herman et Wivine sont néanmoins, grâce à leurs vins, des pionniers du vin rouge Regent dans le Heuvelland.



Chardonnay Cuvée Leeuwerick – Wijndomein Cense de L'Alouette

Druivensoort : 100% Chardonnay **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's: Deze elegante Chardonnay groeit op zandleembodems op een zuidgerichte helling op meer dan 100 meter hoogte. Door de optimale zoninval en frisse Noordzeewinden bekommt deze wijn een fris aroma met een pure terroirexpressie. Aroma's van citrus, rijp steenfruit, en perzik komen aan bod.

Smaak: Deze wijn is lichtgeel en briljant in het glas. Een zachte, droge Chardonnay met een frisse zuurtegraad en een subtiele toets van eik.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: Veelzijdig inzetbaar door de lichte reductieve stijl. Ideaal als aperitief, bij salades, visgerechten, gevogelte of gewoon in goed gezelschap.

Extra informatie: Wijnmaker Jan Staelens is eigenlijk eigenaar van een cinemabedrijf, maar vindt in het wijnbouwen de perfecte afwisseling. Wijndomein Cense de L'Alouette is gelegen in het Heuvelland en is niet enkel een wijndomein, maar ook een ondergronds wijnbelevingscentrum waarbij de winkel en proeverij elke zondag bezocht kunnen worden.

Cépage: 100% Chardonnay **Teneur en alcool:** 12%

Arômes: Cet élégant Chardonnay est cultivé sur des sols limono-sableux, sur un versant exposé au sud, à plus de 100 mètres d'altitude. Grâce à un ensoleillement optimal et aux brises fraîches de la mer du Nord, ce vin développe un bouquet frais qui exprime pleinement le terroir. On y retrouve des arômes d'agrumes, de fruits à noyau mûrs et de pêche.

En bouche: Ce vin présente une robe jaune pâle et brillante dans le verre. Un Chardonnay doux et sec, doté d'une acidité fraîche et d'une subtile touche de chêne.

Température de service: 8-10°

Foodpairing: Très polyvalent grâce à son style légèrement réducteur. Idéal à l'apéritif, avec des salades, des plats de poisson, de la volaille ou tout simplement en bonne compagnie.

Informations supplémentaires: Le vigneron Jan Staelens est en réalité propriétaire d'une société cinématographique, mais trouve dans la viticulture le parfait changement de rythme. Le domaine viticole Cense de L'Alouette est situé dans le Heuvelland et n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un centre de découverte du vin souterrain où la boutique et la dégustation sont ouvertes tous les dimanches.



Chardonnay Lounge – Wijn domein Cense de L'Alouette

Druivensoort : 100% Chardonnay **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's: De Chardonnay Lounge is een aromatische, droge Chardonnay met een briljant gele kleur. Hij heeft aroma's van citrus, perzik en lychee.

Smaak: In de mond is deze wijn zacht en breed, met een mooie balans tussen appelzuur en melkzuur die zorgt voor finesse, terwijl het subtiele eikenhout een fluwelen structuur toevoegt.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: Deze wijn is veelzijdig aan tafel: heerlijk bij een breed gamma visgerechten, schaal- en schelpdieren of romige gerechten. Ook perfect als sologlas in een ontspannen avondsetting: vandaar de naam 'Lounge'.

Extra informatie: Wijnmaker Jan Staelens is eigenlijk eigenaar van een cinemabedrijf, maar vindt in het wijnbouwen de perfecte afwisseling. Wijn domein Cense de L'Alouette is gelegen in het Heuvelland en is niet enkel een wijndomein, maar ook een ondergronds wijnbelevingscentrum waarbij de winkel en proeverij elke zondag bezocht kunnen worden.

Cépage: 100% Chardonnay **Teneur en alcool:** 12%

Arômes: Le Chardonnay Lounge est un chardonnay aromatique et sec, à la robe jaune brillant. Il présente des arômes d'agrumes, de pêche et de litchi.

En bouche: En bouche, ce vin est souple et ample, avec un bel équilibre entre l'acide malique et l'acide lactique qui lui confère de la finesse, tandis que le boisé subtil ajoute une texture veloutée.

Température de service: 8-10°

Foodpairing: Ce vin est polyvalent à table : il accompagne à merveille un large éventail de plats de poisson, de crustacés et de coquillages ou de plats crémeux. Il est également parfait à déguster seul lors d'une soirée détendue : d'où son nom « Lounge ».

Informations supplémentaires: Le vigneron Jan Staelens est en réalité propriétaire d'une société cinématographique, mais trouve dans la viticulture le parfait changement de rythme. Le domaine viticole Cense de L'Alouette est situé dans le Heuvelland et n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un centre de découverte du vin souterrain où la boutique et la dégustation sont ouvertes tous les dimanches.



Chouchou – La Choupette

Druivensoort : Auxerrois, Pinot Blanc **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's: De wijn werd licht gefilterd en combineert florale aroma's met toetsen van exotisch fruit

Smaak: Chouchou is een elegante, fruitige, droge witte wijn met een verfijnde rondheid. In de mond is hij levendig en evenwichtig, met een frisse fruitigheid en een aangename, harmonieuze afdrank.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: Heerlijk als aperitief en perfect te combineren met visgerechten, frisse salades en geitenkaas.

Extra informatie: Wijngoed Choupette is een familiebedrijf dat zich bevindt in het hart van West-Vlaanderen, Met een diep respect voor de natuur en het terroir creëren ze karaktervolle Belgische wijnen. Ze produceren witte en mousserende wijnen, die je elke zondag op hun wijndomein kunt gaan proeven.

Cépage: Auxerrois, Pinot Blanc **Teneur en alcool:** 12%

Arômes: Légèrement filtré, ce vin allie des arômes floraux à des notes de fruits exotiques

En bouche: Chouchou est un vin blanc élégant, fruité et sec, doté d'une rondeur raffinée. En bouche, il est vif et équilibré, avec un fruité frais et une finale agréable et harmonieuse.

Température de service: 8-10°

Foodpairing: Délicieux à l'apéritif et parfait pour accompagner les plats de poisson, les salades fraîches et le fromage de chèvre.

Informations supplémentaires: Le domaine viticole Choupette est une entreprise familiale située au cœur de la Flandre occidentale. Animés par un profond respect pour la nature et le terroir, ses vignerons créent des vins belges de caractère. Ils produisent des vins blancs et des vins mousseux, que vous pouvez venir déguster tous les dimanches sur leur domaine.





La Promesse – La Choupette

Druivensoort : Auxerrois, Pinot Blanc **Alcoholgehalte:** 10,5%

Aroma's: Deze wijn heeft fruitige aroma's van rode kersen, aardbeien etc., en draagt ook wat lichte aardse toetsen in zich.

Smaak: La Promesse is een elegante, fruitige, droge witte wijn met een goed aantal zuren en een medium body.

Serveertemperatuur: 8-10°

Foodpairing: Deze wijn past uitstekend bij gevogelte, wit vlees, en vegetarische gerechten.

Extra informatie: Dit is de eerste wijn die door de 13-jarige zoon gevinifieerd is. Wijngoed Choupette is een familiebedrijf dat zich bevindt in het hart van West-Vlaanderen, Met een diep respect voor de natuur en het terroir creëren ze karaktervolle Belgische wijnen. Ze produceren witte en mousserende wijnen, die je elke zondag op hun wijndomein kunt gaan proeven.

Cépage: Auxerrois, Pinot Blanc **Teneur en alcool:** 12%

Arômes: Ce vin présente des arômes fruités de cerises rouges, de fraises, etc., et révèle également de légères notes terreuses.

En bouche: La Promesse est un vin blanc élégant, fruité et sec, doté d'une belle acidité et d'un corps moyen.

Température de service: 8-10°

Foodpairing: Ce vin accompagne à merveille la volaille, les viandes blanches et les plats végétariens.

Informations supplémentaires: Il s'agit du premier vin vinifié par le fils de 13 ans. Le domaine viticole Choupette est une entreprise familiale située au cœur de la Flandre occidentale. Animés par un profond respect pour la nature et le terroir, ses vigneronns créent des vins belges de caractère. Ils produisent des vins blancs et des vins mousseux, que vous pouvez venir déguster tous les dimanches sur leur domaine.



Monteberg Rondo / Regent

Druivensoort: Rondo, Regent **Alcoholgehalte:** 12.5%

Aroma's: In de neus geeft deze wijn geuren van kleine rode bosvruchten, cacao en een lichte ondertoon van groene peper.

Smaak: De Rondo zorgt voor het fruitige karakter en de Regent zorgt voor een licht kruidige ondertoon. Bij het proeven is er eerst een mondvullende aanzet met rijp rood fruit zoals wilde aardbeien en framboos, daarna wat viooltjes en opnieuw een verfrissende pepertoets. Deze fijne en elegante wijn heeft een afdronk waarin zuren en tannines mooi in balans zijn.

Serveertemperatuur: 16°

Foodpairing: Deze wijn past perfect bij Belgisch rundsvlees met verse frietjes, gevogelte, en geroosterd varkensvlees.

Extra informatie: Wijn domein Monteberg ontstond in 1996 met een eerste vijfhonderd wijnstokken. Tegen de verwachtingen van de plaatselijke landbouwers in, groeide het wijndomein uit tot een bedrijf met 10 hectare wijngaard, een prachtige wijnkelder, en als kers op de taart een wijnbar. Dit wijndomein focust zich vooral op toegankelijke, fruitige wijnen die in de plaatselijke horeca heel populair zijn. Zeker de moeite om deze eens te proeven!

Cépage : Rondo, Regent **Teneur en alcool:** 12.5%

Arômes : Au nez, ce vin révèle des notes de petits fruits rouges des bois, de cacao et une légère nuance de poivre vert.

En bouche: Le cépage Rondo apporte son caractère fruité tandis que le Regent apporte une légère note épicée. À la dégustation, on perçoit d'abord une attaque ample en bouche avec des fruits rouges mûrs tels que la fraise des bois et la framboise, puis des notes de violette et à nouveau une touche rafraîchissante de poivre. Ce vin fin et élégant présente une finale où l'acidité et les tanins sont magnifiquement équilibrés.

Température de service : 16°

Foodpairing ; Ce vin accompagne à merveille le bœuf belge accompagné de frites fraîches, la volaille et le porc rôti.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Monteberg a vu le jour en 1996 avec un premier lot de cinq cents pieds de vigne. Contre toute attente des agriculteurs locaux, le domaine viticole s'est développé pour devenir une exploitation comptant 10 hectares de vignes, une magnifique cave à vin et, cerise sur le gâteau, un bar à vin. Ce domaine viticole se concentre principalement sur des vins accessibles et fruités, très appréciés dans la restauration locale. À déguster sans hésiter !





Hellekapelle - Pinot Noir

Druivensoort : 100% Pinot Noir **Alcoholgehalte**: 12-12.5%

Aroma's: Dit is een donkergekleurde Pinot Noir die van neus mooi rijp rood fruit, een snuifje peper en discreet hout geeft.

Smaak: In de mond is dit een sappige, zachte en onweerstaanbaar lekkere wijn met frisse zuurtjes.

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: Deze Pinot Noir past uitstekend bij rood vlees, charcuterie en kazen.

Extra informatie: Wijdomein Hellekapelle is ontstaan door een mooie samenwerking tussen vader en zoon. Vader Michel Dehem kocht een vierkantshoeve en renoveerde deze tot een B&B, later tot een vakantie woning. Zoon Jeremy nam een nabijgelegen brasserie over met redelijk wat landbouwgrond, waar de wijnstokken van deze heerlijke wijn uiteindelijk geplant werden.

Cépage : 100% Pinot Noir **Teneur en alcool** : 12-12.5%

Arômes : Ce Pinot Noir à la robe robe sombre offre au nez de beaux arômes de fruits rouges mûrs, une pointe de poivre et des notes boisées discrètes.

En bouche : En bouche, c'est un vin juteux, souple et irrésistiblement, savoureux, avec une acidité fraîche.

Température de service : 16-18°

Foodpairing ; Ce Pinot Noir accompagné à merveille les viandes rouges, la charcuterie et les fromages.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Hellekapelle est né d'une belle collaboration entre un père et son fils. Le père, Michel Dehem, a acheté une ferme carrée et l'a rénovée pour en faire un B&B, puis une maison de vacances. Le fils, Jeremy, a repris une brasserie voisine dotée d'un terrain agricole assez vaste, où les vignes de ce délicieux vin ont finalement été plantées.





Koudekot - Blauer Barriq

Druivensoort: 30% Acolon, 30% Frühburgunder 40% Blauer Regent **Alcoholgehalte:** 12.5%
Aroma's: Deze heerlijke Blauer Barriq heeft aroma's van rijp rood fruit, enkele kruidige toetsen, een subtiele houtinvoer en soms een licht vegetale nuance.

Smaak: Het smaakprofiel van deze wijn is eerder droog, waarbij het rood fruit opnieuw duidelijk aanwezig is en er zachte tannines voorkomen. De frisse zuurgraad zorgt voor elegantie

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: Het is een vrij veelzijdige wijn die past bij gegrild rood vlees, lamsvlees, wildgerechten, kruidige gerechten, en vooral een mooie combinatie vormt met een BBQ.

Extra informatie: Peter Dael focust op zijn wijndomein Koudekot vooral op de blauwe druiven voor zowel zijn witte, rosé, en rode wijn. Voor inspiratie kijkt Peter vooral naar Jan Caudron en Herman Troch.

Cépage: 30% Acolon, 30% Frühburgunder, 40% Blauer Regent **Teneur en alcool:** 12.5%

Arômes: Ce délicieux Blauer Barriq présente des arômes de fruits rouges mûrs, quelques notes épicées, une subtile influence boisée et parfois une légère nuance végétale.

En bouche: Le profil gustatif de ce vin est plutôt sec, avec à nouveau des notes de fruits rouges bien présentes et des tanins souples. L'acidité fraîche lui confère de l'élégance.

Température de service: 16-18°

Foodpairing: C'est un vin assez polyvalent qui s'accorde avec les viandes rouges grillées, l'agneau, le gibier ; les plats épicés, et se marie particulièrement bien avec un barbecue.

Informations supplémentaires: Sur son domaine viticole Koudekot, Peter Dael se concentre principalement sur les cépages rouges pour ses vins blancs, rosés et rouges. Peter s'inspire notamment de Jan Caudron et Herman Troch.





Koudekot - Noir Barrig

Druivensoort: Fruhburgunder (vroegge mutatie van Pinot Noir) **Alcoholgehalte:** 13%

Aroma's: Deze wijn kenmerkt zich door de lichtere robijnrode kleur, en tegelijk het fruitig en kruidige aroma.

Smaak: In de mond is deze wijn fris en fruitig met wat vetigheid, fijne zuren en een evenwichtige structuur.

Serveertemperatuur: 14-16°

Foodpairing: Deze wijn gaat goed samen met zowel vlees en gevogelte, als met vis.

Extra informatie: Peter Dael focust op zijn wijndomein Koudekot vooral op de blauwe druiven voor zowel zijn witte, rosé, en rode wijn. Voor inspiratie kijkt Peter vooral naar Jan Caudron en Herman Troch.

Cépage : Fruhburgunder (mutation précoce du Pinot Noir) **Teneur en alcool :** 13%

Arômes : Ce vin se caractérise par sa robe rubis clair et ses arômes à la fois fruités et épicés.

En bouche: En bouche, ce vin est frais et fruité, avec une belle onctuosité, une acidité fine et une structure équilibrée.

Température de service : 14-16°

Foodpairing ; Ce vin se marie aussi bien avec la viande et la volaille qu'avec le poisson.

Informations supplémentaires : Sur son domaine viticole Koudekot, Peter Dael se concentre principalement sur les cépages rouges pour ses vins blancs, rosés et rouges. Peter s'inspire notamment de Jan Caudron et Herman Troch.





Vidaigne - Regent Heuvelland

Druivensoort: 100% Regent Alcoholgehalte: 12.5%

Aroma's: In de neus is de wijn een waar apothekerskastje aan hout en frisse kruiden. Verder vinden we veel fruit zoals pruim, zwarte en rode bessen en enkele hints van melkchocolade.

Smaak: Hij is volfruitig in de mond met een peperige afdrank. De wijn heeft een karaktervol mondgevoel dankzij de vele zachte tannines, mooi versmolten met de zuren en de alcohol.

Serveertemperatuur: 13-16°

Foodpairing: Perfect in combinatie met gegrild of gebakken rood vlees, wild, konijn en oude kazen.

Extra informatie: In 2006 werd de Regent reeds verkozen als beste Belgische rode wijn, met als resultaat dat de wijn sindsdien heel gegeerd is door sommeliers van Belgische top restaurants. Dit wijndomein in Westouter is een van de meest idyllische wijngaarden die er in België zijn. Het ligt in het verlengde van een prachtige, grotendeels natuurlijke tuin met een adembenemend uitzicht op het glooiende Heuvelland. Het is geen groot wijndomein, maar desondanks zijn Herman en Wivine met hun wijnen een pionier van de rode Regent wijn in het Heuvelland.

Cépage : 100% Regent **Teneur en alcool :** 12.5%

Arômes : Au nez, ce vin est une véritable pharmacie de bois et d'herbes fraîches. On y trouve également beaucoup de fruits, tels que la prune, les baies noires et rouges, ainsi que quelques notes de chocolat au lait.

En bouche: Il est très fruité en bouche avec une finale poivrée. Le vin offre une bouche de caravtérée grâce à ses nombreux tanines souples, qui se marient à merveille avec l'acidité et l'alcool.

Température de service : 13-16°

Foodpairing ; Parfait en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties, de gibier, de lapin et de fromages affinés.

Informations supplémentaires : En 2006, le Regent a déjà été élu meilleur vin rouge de belge, ce qui lui vaut depuis lors d'être très prisé par les sommeliers des meilleurs restaurants belges. Ce domaine viticole situé à Westouter est l'un des vignobles les plus idylliques de Belgique. Il s'étend dans le prolongement d'un magnifique jardin, en grande partie naturel, offrant une vue imprenable sur les collines vallonnées du Heuvelland. Ce n'est pas un grand domaine, mais Herman et Wivine sont néanmoins, grâce à leurs vins, des pionniers du vin rouge Regent dans le Heuvelland.





Wijndomein Ravenstein Pinot Noir

Druivensoort: 3 verschillende klonen van de Pinot Noir **Alcoholgehalte:** 12.5%

Aroma's: Deze wijn geeft in de neus verse aardbeien, mooi rijp fruit met een kruidige toets.

Smaak: De drie verschillende klonen van de Pinot Noir komen het smakenpalet ten goede: je proeft er duidelijk rode vruchten met een mooie balans van fruit en houttoetsen.

Serveertemperatuur: lekker op 8° gekoeld, ook lekker op 15°

Foodpairing: Deze wijn is lekker bij gebakken of gegrilde rosbief, verfijnde vleesgerechten of klein wild. Gekoeld ook ideaal in de zomer met een fris slaatje of op het terras.

Extra informatie: Het wijndomein Ravenstein is een iets jonger domein. Er wordt vanaf het begin natuurvriendelijk gewerkt; er worden geen herbiciden gebruikt en er wordt gewerkt met groene oogsten: bij een groene oogst beperken de wijnmakers de opbrengst per rank. Dit bekomt een hogere kwaliteit en een hogere concentratie.

Cépage: 3 clones différents de Pinot Noir **Teneur en alcool :** 12.5%

Arômes : Au nez, ce vin révèle des notes de fraises fraîches, de beaux fruits mûrs et une touche épicée.

En bouche: Les trois clones différents de Pinot Noir enrichissent la palette gustative : on y perçoit clairement des fruits rouges, avec un bel équilibre entre les notes fruitées et boisées.

Température de service : Délicieux servi frais à 8°, également agréable à 15°

Foodpairing : Ce vin accompagne à merveille le rosbief au four ou grillé, les plats de viande raffinés ou le petit gibier. Servi frais, il est également idéal en été avec une salade rafraîchissante ou en terrasse.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Ravenstein est un domaine relativement jeune. Dès le début, il a adopté des pratiques respectueuses de l'environnement ; aucun herbicide n'est utilisé et on pratique la vendange en vert : lors d'une vendange en vert, les vigneron limitent le rendement par pied. Cela permet d'obtenir une meilleure qualité et une plus grande concentration.



Wijndomein Ravenstein Acolon

Druivensoort: Acolon **Alcoholgehalte:** 12.5%

Aroma's: Dit is een krachtige en zeer donkerrode wijn met aroma's van donker fruit, zwarte kers, pruimen, bramen, cassis, viooltjes en kruiden.

Smaak: De Acolon wijn van Ravenstein is een uitgesproken bewaarwijn met de nodige tannines die de zuren mooi ondersteunen en andersom. Hij is halfdroog maar heeft toch een krachtige lengte.

Serveertemperatuur: 18-20°

Foodpairing: Tips om te genieten van deze wijn is het combineren ervan met stevige vleesgerechten, groot wild, rundscarpaccio met verse Parmezaan en pesto.

Extra informatie: Het wijndomein Ravenstein is een iets jonger domein. Er wordt vanaf het begin natuurvriendelijk gewerkt; er worden geen herbiciden gebruikt en er wordt gewerkt met groene oogsten: bij een groene oogst beperken de wijnmakers de opbrengst per rank. Dit bekomt een hogere kwaliteit en een hogere concentratie.

Cépage : Acolon **Teneur en alcool :** 12.5%

Arômes : Il s'agit d'un vin puissant à la robe rouge très foncé, aux arômes de fruits noirs, de cerise noire, de prune, de mûre, de cassis, de violette et d'épices.

En bouche: Le vin Acolon de Ravenstein est un vin de garde affirmé, doté des tanins nécessaires qui soutiennent parfaitement l'acidité, et vice versa. Il est demi-sec mais présente néanmoins une belle longueur en bouche.

Température de service : 18-20

Foodpairing ; Pour profiter pleinement de ce vin, nous vous recommandons de l'accompagner de plats de viande copieux, de gros gibier, de carpaccio de bœuf au parmesan frais et au pesto.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Ravenstein est un domaine relativement jeune. Dès le début, les pratiques sont respectueuses de l'environnement ; aucun herbicide n'est utilisé et on pratique la vendange en vert : lors d'une vendange en vert, les vignerons limitent le rendement par pied. Cela permet d'obtenir une meilleure qualité et une plus grande concentration.



Wijndomein Ravenstein Le Petit Noir

Druivensoort: 50% Gamaret 50% Garanoir **Alcoholgehalte** 11.5%

Aroma's: Een dieprode kleur met een duidelijke neus van rijp rood zwart fruit, viooltjes en wat peper.

Smaak: Een ongelooflijk sappig smaakpalet, veel fruit die geproefd wordt, zeer rond en soepel in de mond. Het is een wijn met een enorme lengte!

Serveertemperatuur: 18°

Foodpairing: Deze wijn komt het meest tot z'n recht bij BBQ, pasta gerechten of wanneer u gewoon wilt genieten van een glaasje 's avonds.

Extra informatie: Het wijndomein Ravenstein is een iets jonger domein. Er wordt vanaf het begin natuurvriendelijk gewerkt; er worden geen herbiciden gebruikt en er wordt gewerkt met groene oogsten: bij een groene oogst beperken de wijnmakers de opbrengst per rank. Dit bekomt een hogere kwaliteit en een hogere concentratie.

Cépage: 50% Gamaret 50% Garanoir **Teneur en alcool** : 11.5%

Arômes : Une robe rouge profond avec un nez marqué de fruits rouges et noirs mûrs, de violettes et d'une touche poivrée.

En bouche: Une palette gustative incroyablement juteuse, très fruitée, très ronde et souple en bouche. C'est un vin d'une longueur exceptionnelle !

Température de service : 18°

Foodpairing ; e vin s'accorde à merveille avec les barbecues, les plats de pâtes ou tout simplement pour savourer un verre en soirée.

Informations supplémentaires : Le domaine viticole Ravenstein est un domaine relativement jeune. Dès le début, les pratiques sont respectueuses de l'environnement ; aucun herbicide n'est utilisé et on pratique la vendange en vert : lors d'une vendange en vert, les vignerons limitent le rendement par pied. Cela permet d'obtenir une meilleure qualité et une plus grande concentration.





Den Nachtegael Isak Pinot Noir Barrique

Druivensoort: 100% Pinot Noir **Alcoholgehalte** 13.8%

Aroma's: Dit is een Pinot Noir met een verrassende donkere paarsrode kleur. Rijpe kersen, een zachte kruidigheid en een vleugje vanille verwelkomen je in de neus waarbij walsen een heus gevoel van vakantie opwekt.

Smaak: Terwijl de tannines van de houtrijping eerst je mond laten droogtrekken wordt je stilaan overmeesterd door een bom van rode vruchten. Fruit dat blijft exploderen in de afdronk gecombineerd met een aangename houttoets.

Serveertemperatuur: 15°

Foodpairing: Deze wijn komt het best tot z'n recht bij gebakken of gegrilde rosbief en verfijnde vleesgerechten.

Extra informatie: Het domein Den Nachtegael is niet enkel een wijndomein, maar ook een plaats van ontmoeting en toerisme, waar evenementen en feesten georganiseerd worden. Hiervoor hebben ze een centrale evenementenhal met rondom de tien hectare wijngaarden. Den Nachtegael gaat voor zowel de klassieke druivensoorten, als de minder voorkomende druivensoorten zoals acolon en melon de bourgogne.

Cépage : 100% Pinot Noir **Teneur en alcool :** 13.8%

Arômes : Voici un Pinot Noir à la robe pourpre foncé surprenante. Des cerises mûres, une douce note épicée et un soupçon de vanille vous accueillent au nez, où le vin évoque une véritable sensation de vacances.

En bouche: Alors que les tanins issus du vieillissement en fût assèchent d'abord la bouche, vous êtes peu à peu submergé par une explosion de fruits rouges. Des fruits qui continuent d'exploser en finale, associés à une agréable note boisée.

Température de service : 15°

Foodpairing : Ce vin s'accorde à merveille avec un rosbif au four ou grillé et des plats de viande raffinés.

Informations supplémentaires : Le domaine Den Nachtegael n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un lieu de rencontre et de tourisme, où sont organisés des événements et des fêtes. Pour cela, il dispose d'une salle de réception centrale entourée d'une dizaine d'hectares de vignobles. Den Nachtegael cultive aussi bien des cépages classiques que des cépages moins courants tels que l'Acolon et le Melon de Bourgogne.





Malinus Merlot – Wijndomein Den Nachtegael

Druivensoort : Merlot

Aroma's: De Malinus van Wijndomein Den Nachtegael is een elegante rode wijn gemaakt van de Merlot-druif. Deze wijn wordt gekenmerkt door aroma's van rijp rood fruit, zoals kersen en pruimen, aangevuld met subtiele kruidige tonen en een zachte tanninestructuur.

Smaak: De Malinus heeft een volle, ronde smaak met een evenwichtige zuurtegraad.

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: De evenwichtige zuurtegraad maakt deze wijn veelzijdig in combinatie met diverse gerechten. Deze wijn past uitstekend bij gegrild rood vlees, wildgerechten, rijke pasta's en gerijpte kazen.

Extra informatie: Het domein Den Nachtegael is niet enkel een wijndomein, maar ook een plaats van ontmoeting en toerisme, waar evenementen en feesten georganiseerd worden. Hiervoor hebben ze een centrale evenementenhal met rondom de tien hectare wijngaarden. Den Nachtegael gaat voor zowel de klassieke druivensoorten, als de minder voorkomende druivensoorten zoals acolon en melon de bourgogne.

Cépage: Merlot **Teneur en alcohol:** ?

Arômes: Le Malinus du domaine viticole Den Nachtegael est un vin rouge élégant élaboré à partir du cépage Merlot. Ce vin se caractérise par des arômes de fruits rouges mûrs, tels que la cerise et la prune, complétés par de subtiles notes épicées et une structure tannique douce.

En bouche: Le Malinus présente une bouche ample et ronde, avec une acidité équilibrée.

Température de service: 16-18°

Foodpairing: Son acidité équilibrée rend ce vin polyvalent et permet de l'accompagner de nombreux plats. Il se marie à merveille avec les viandes rouges grillées, le gibier, les plats de pâtes riches et les fromages affinés.

Informations supplémentaires: Le domaine Den Nachtegael n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un lieu de rencontre et de tourisme, où sont organisés des événements et des fêtes. Pour cela, il dispose d'une salle de réception centrale entourée d'une dizaine d'hectares de vignobles. Den Nachtegael cultive aussi bien des cépages classiques que des cépages moins courants tels que l'Acolon et le Melon de Bourgogne.



Wijndomein Waes - Waes Rood

Druivensoorten: Rondo, Regent, Leon Millot **Alcoholgehalte:** 13.5%

Aroma's: De intraspecifieke rassen zorgen voor een bouquet van zwart fruit, viooltjes, peper en cacao.

Smaak: Ook in de mond zet de complexiteit zich door met meer geëvolueerde toetsen van hout en kruiden. Het geheel wordt ondersteund door een brede, ronde structuur met goed potentieel.

Serveertemperatuur: 13-16°

Foodpairing: Deze wijn past uitstekend bij gerechten met wit vlees, kalfsvlees, kip, of verfijnde visgerechten.

Extra informatie: Lodewijk Waes, Voorzitter van de Belgische Wijnbouwers, vinifieert met minimale interventie. Hij is een Brugse advocaat die de kwaliteit van zijn druiven keer op keer bewijst door verschillende prijzen te winnen. Er worden zowel intraspecifieke rassen als klassieke rassen geteeld, die samen hele goede wijnen tot stand brengen.

Cépage : Rondo, Regent, Leon Millot **Teneur en alcool:** 13.5%

Arômes : Les cépages interspécifiques confèrent un bouquet de fruits noirs, de violette, de poivre et de cacao.

En bouche : La complexité se prolonge en bouche avec des notes plus évoluées de bois et d'épices. L'ensemble est soutenu par une structure ample et ronde, dotée d'un bon potentiel.

Température de service : 13-16°

Foodpairing ; Ce vin accompagne à merveille les plats à base de viande blanche, de veau, de poulet ou les plats de poisson raffinés.

Informations supplémentaires : Lodewijk Waes, président des vigneron belges, vinifie avec une intervention minimale. Cet avocat de Bruges prouve sans cesse la qualité de ses raisins en remportant divers prix. Il cultive à la fois des cépages interspécifiques et des cépages classiques, qui, ensemble, donnent naissance à de très bons vins.





Chapitre Baulers Regent / Pinot Noir

Druivensoort: 50% Regent 30% Pinot Noir 20% Rondo **Alcoholgehalte:** 12.5%

Aroma's: In de neus geeft deze wijn donkerrood fruit zoals kersen, maar ook vanille en een licht rokerige toets.

Smaak: Het is een rond en soepel profiel waar de aroma's van fruit en de rokerige toets ook duidelijk aan bod komen in het smaakpalet. Daarnaast is er ook een lichte houttoets aanwezig door de rijping op Franse eik.

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: Deze wijn past vooral bij rood vlees maar is ook geschikt bij stevige, hartige gerechten.

Extra informatie: Wijn domein Domaine du Chapitre was oorspronkelijk een gemengd landbouwbedrijf. De familie Hautier besloot in 2013 echter om zich volledig te focussen op de wijnbouw. Ze gebruiken er intraspecifieke druivenrassen zoals solaris, bronner, rondo en regent, maar ook de klassieke druivenrassen zoals pinot noir en chardonnay ontbreken niet. Dit zorgt ervoor dat dit domein voor elke gelegenheid een goeie wijn heeft klaarstaan!

Cépage: 50% Regent 30% Pinot Noir 20% Rondo Teneur en alcool :

Arômes : Au nez, ce vin révèle des notes de fruits rouges foncés, comme la cerise, mais aussi de vanille et une légère touche fumée.

En bouche : Il s'agit d'un profil rond et souple où les arômes de fruits et la touche fumée s'expriment clairement en bouche. On y retrouve également une légère note boisée due à l'élevage en fûts de chêne français.

Température de service : 16-18°

Foodpairing ; Ce vin accompagne particulièrement bien les viandes rouges, mais convient également aux plats copieux et salés.

Informations supplémentaires : Le Domaine du Chapitre était à l'origine une exploitation agricole mixte. En 2013, la famille Hautier a toutefois décidé de se consacrer entièrement à la viticulture. Elle y cultive des cépages interspécifiques tels que le solaris, le bronner, le rondo et le regent, mais les cépages classiques comme le pinot noir et le chardonnay ne manquent pas non plus. Ainsi, ce domaine propose un bon vin pour chaque occasion !



Chateau Bon Baron – 2017 - La Grande Trésor (Pinot Noir)

Druivensoort : Gamaret, Garanoir, Pinot Noir **Alcoholgehalte :** 13%

Aroma's: Deze robijnrode wijn is briljant en helder, en geeft in de neus rood fruit, pruimen, zwarte bessen, zoete specerijen, vanille en rokerig hout.

Smaak: In de mond is deze wijn vol en fijn gestructureerd, met kruidige tannines en een rokerige afdrank.

Serveertemperatuur: 11-12°

Foodpairing: Gastronomische combinaties voor deze wijn zijn wit en rood vlees in saus, eend, lam, ...

Extra informatie: De wijnen van Chateau Bon Baron worden alom geprezen en behoren volgens critici tot de beste van België. Jeanette van der Steen en haar man behalen met Château Bon Baron als eerste Belgische wijndomein het FAIR'N GREEN duurzaamheidslabel. Het gamma van dit domein is door het grote aantal druivenrassen enorm gevarieerd.

Cépage : Gamaret, Garanoir, Pinot Noir **Teneur en alcool :** 13%

Arômes : Ce vin à la robe rubis est brillant et limpide ; au nez, il révèle des notes de fruits rouges, de prunes, de cassis, d'épices douces, de vanille et de bois fumé.

En bouche : En bouche, ce vin est ample et finement structuré, avec des tanins épicés et une finale fumée.

Température de service : 11-12°

Foodpairing ; Ce vin s'accorde particulièrement bien avec les viandes blanches et rouges en sauce, le canard, l'agneau, etc.

Informations supplémentaires : Les vins du Château Bon Baron sont unanimement salués et comptent, selon les critiques, parmi les meilleurs de Belgique. Jeanette van der Steen et son mari ont fait du Château Bon Baron le premier domaine viticole belge à obtenir le label de durabilité FAIR'N GREEN. La gamme de ce domaine est extrêmement variée grâce au grand nombre de cépages qu'il cultive.





Chateau Bon Baron Pinot Noir

Druivensoort: 100% Pinot Noir **Alcoholgehalte:** 13%

Aroma's: Deze heerlijke Pinot Noir heeft in de neus rood fruit zoals kers en framboos, maar geeft ook houtinvloeden zoals vanille en walnoot. Het is een aardse wijn die licht kruidig is.

Smaak: Het smaakprofiel is hier vooral soepel en elegant met fijne tannines en een goede structuur. De fruitige aroma's en de houttoetsen komen ook in de smaak terug. De wijn heeft een lange, fijne afdronk.

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: Deze wijn is uitstekend bij paté en charcuterie, vleesgerechten zoals rund en kalf, wild, en pasta met vooral vlees- of paddenstoelensauzen.

Extra informatie: De wijnen van Château Bon Baron worden alom geprezen en behoren volgens critici tot de beste van België. Jeanette van der Steen en haar man behalen met Château Bon Baron als eerste Belgische wijndomein het FAIR'N GREEN duurzaamheidslabel. Het gamma van dit domein is door het grote aantal druivenrassen enorm gevarieerd.

Cépage : 100% Pinot Noir **Teneur en alcool :** 13%

Arômes : Ce délicieux Pinot Noir présente au nez des arômes de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, mais révèle également des notes boisées comme la vanille et la noix. C'est un vin terreux, légèrement épicé.

En bouche : Le profil gustatif est ici avant tout souple et élégant, avec des tanins fins et une belle structure. Les arômes fruités et les notes boisées se retrouvent également en bouche. Le vin offre une finale longue et raffinée.

Température de service : 16-18°

Foodpairing ; Ce vin accompagne à merveille le pâté et la charcuterie, les plats de viande tels que le bœuf et le veau, le gibier, ainsi que les pâtes accompagnées principalement de sauces à la viande ou aux champignons.

Informations supplémentaires : Les vins du Château Bon Baron sont unanimement salués et comptent, selon les critiques, parmi les meilleurs de Belgique. Jeanette van der Steen et son mari ont fait du Château Bon Baron le premier domaine viticole belge à obtenir le label de durabilité FAIR'N GREEN. La gamme de ce domaine est extrêmement variée grâce au grand nombre de cépages qu'il cultive.



Wijndomein Beerbosch

Druivensoort: 100% Pinot Noir **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's: Deze wijn heeft een zuivere druivenexpressie met een fruitige geur van vooral zwarte vruchten: kers en wilde braam.

Smaak: In de mond heeft deze wijn een subtiele textuur van rijpe, zachte tannines op de tong en een soepele afdronk met mondvullende lange lengte.

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: Deze wijn past perfect bij verfijnde vleesgerechten, vederwild zoals fazanten patrijs, en bij kaas.

Extra informatie: Dit wijndomein in Sint-Denijs wordt gerund door bio-ingenieur Veerle Verrue en haar partner. Ze erfde de landbouwgrond van haar grootouders en besliste om het roer om te gooien en er een wijndomein van te maken. Het wijndomein is gelegen nabij een bos op een heuvel, vandaar de naam Beerbosch (beer betekent hier berg).

Cépage: 100% Pinot Noir **Teneur en alcool :** 12%

Arômes : Ce vin présente une expression pure du cépage, avec un bouquet fruité dominé par les fruits noirs : cerise et mûre sauvage.

En bouche : En bouche, ce vin présente une texture subtile de tanins mûrs et souples sur la langue, ainsi qu'une finale souple et une longue persistance qui emplit le palais.

Température de service : 16-18°

Foodpairing ; Ce vin accompagne à merveille les plats de viande raffinés, le gibier à plumes comme le faisane et la perdrix, ainsi que le fromage.

Informations supplémentaires : Ce domaine viticole situé à Sint-Denijs est géré par Veerle Verrue, ingénieure en biologie, et son partenaire. Elle a hérité des terres agricoles de ses grands-parents et a décidé de changer de cap pour en faire un domaine viticole. Le domaine est situé près d'une forêt (bos), sur une colline, d'où son nom Beerbosch (beer signifiant ici « berg, montagne »).



Klein Rijselhoek

Druivensoort: Regent, Cabernet **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's: De Regent Cabernet van Klein Rijselhoek heeft een aroma van donker en rood fruit zoals kers en cassis, met een licht kruidige toets.

Smaak: Het smaakpalet van deze wijn is fruitig en soepel, eerder een licht tot medium body. De smaken van rood fruit komen heel sterk aan bod, met zachte tannines en een toegankelijk karakter.

Serveertemperatuur: 15-16°

Foodpairing: Goede match bij wit vlees; gevogelte en kaas.

Extra informatie: De druivenrassen die Peter aanplantte zijn bewust gekozen. De Heuvellandse wijnregio vraagt specifieke rassen die aangepast zijn aan ons klimaat. Peter kiest er namelijk ook bewust voor om natuurwijnen te produceren. Tijdens het volledige traject van druif tot wijn laat Peter de natuur zoveel mogelijk zijn gang gaan. Pesticiden en insecticiden worden niet gebruikt. De druiven worden na het plukken zo min mogelijk gemanipuleerd. Het filteren van de wijnen gebeurt op natuurlijke wijze, zonder koolfilters. De wijnen zijn gemaakt zonder toegevoegde suikers of additieven. Peter kweekt de gisten voor de vinificatie volledig zelf.

Cépage : Regent, Cabernet **Teneur en alcool :** 12%

Arômes : Le Regent Cabernet de Klein Rijselhoek présente des arômes de fruits noirs et rouges, tels que la cerise et le cassis, avec une légère note épicée.

En bouche : La bouche de ce vin est fruitée et souple, avec un corps plutôt léger à moyen. Les arômes de fruits rouges sont très présents, avec des tanins souples et un caractère accessible.

Température de service : 15-16°

Foodpairing ; Se marie bien avec les viandes blanches, la volaille et le fromage.

Informations supplémentaires : Les cépages plantés par Peter sont délibérément choisis.

La région viticole des Collines demande des variétés spécifiques adaptées à notre climat.

Peter choisit également de produire des vins naturels. Durant tout le processus, de la vigne au vin, Peter laisse la nature suivre son cours autant que possible. Aucun pesticide ni insecticide n'est utilisé. Les raisins sont manipulés le moins possible après la récolte. La filtration des vins se fait naturellement, sans filtres à charbon. Les vins sont élaborés sans ajout de sucres ni d'additifs. Peter cultive lui-même les levures pour la vinification.





Mag Da – Wijndomein Lijsternest

Druivensoort : Bronner, Rondo, Solaris **Alcoholgehalte:** 12%

Aroma's: Dit is Servaas z'n sterkste wijn, met aroma's van primair fruit: kers, framboos en bosbes. Deze wijn geeft ook wat bloemige geuren en is licht 'funky' of microbiel.

Smaak: De smaak is droog, licht en fris met hoge zuren. Deze wijn is fruit gedreven en heeft lage tannines waardoor hij heel soepel drinkbaar is. Het is een typische natuurwijnstijl met een lange fruitige afdronk.

Serveertemperatuur: 12-14°

Foodpairing: Deze wijn is uitermate geschikt bij charcuterie of lichte vleesgerechten, gegrilde groenten, pasta met tomaat of lichte sauzen. Daarnaast is hij ook leuk als aperitief.

Extra informatie: Op dit domein groeien tussen de vier en acht druivenrassen in een field blend. Bijna alle rassen zijn min of meer resistent tegen schimmels, waardoor wijnmaker Servaas zijn wijngaarden volledig zonder chemische middelen kan beheren. Servaas is tot nu toe de enige Belgische wijnmaker die het aandurft volledig biologische wijnen te produceren, waar geen pesticiden, insecticiden, koper of zwavel etc. aan te pas komen.

Cépage: Bronner, Rondo, Solaris **Teneur en alcool:** 12%

Arômes: C'est le vin le plus puissant de Servaas, avec des arômes de fruits primaires : cerise, framboise et myrtille. Ce vin présente également des notes florales et est légèrement « funky » ou microbien.

En bouche: La bouche est sèche, légère et fraîche, avec une acidité marquée. Ce vin est dominé par le fruit et présente peu de tanins, ce qui le rend très souple à boire. C'est un vin naturel typique, avec une longue finale fruitée.

Température de service: 12-14°

Foodpairing: Ce vin accompagne à merveille la charcuterie ou les plats de viande légers, les légumes grillés, les pâtes à la tomate ou les sauces légères. Il est également très agréable à l'apéritif.

Informations supplémentaires: Sur ce domaine, entre quatre et huit cépages poussent en assemblage naturel. Presque tous les cépages sont plus ou moins résistants aux champignons, ce qui permet au vigneron Servaas de gérer ses vignobles sans aucun produit chimique. Servaas est à ce jour le seul vigneron belge à oser produire des vins entièrement biologiques, sans aucun recours aux pesticides, insecticides, cuivre, soufre, etc.



Fatima – Wijndomein Lijsternest

Druivensoort : Complexe blend van Solaris, Rondo, Muscat Bleu, Cabernet Noir, Rinot, Riesel, Sauvignon, Soyhières **Alcoholgehalte**: 12.5%

Aroma's: In de neus geeft deze wijn donker en rood fruit, met florale toetsen. Het is een zeer expressief aromatische wijn.

Smaak: In de mond geeft deze wijn een droog en fruitig profiel, met frisse zuren door het Belgische klimaat. Het is een toegankelijke wijn maar heeft duidelijk diepgang.

Serveertemperatuur: 14-16°

Foodpairing: Deze wijn is een goede match bij gegrild of licht rood vlees, groentegerechten, kruidige kazen en charcuterie en tapas.

Extra informatie: Servaas is een van de enige wijnmakers die witte druiven betreft in het proces van het maken van rode wijn. Dit zorgt voor een verrassend lekker en complex smakenpallet. Op dit domein groeien tussen de vier en acht druivenrassen in een field blend. Bijna alle rassen zijn min of meer resistent tegen schimmels, waardoor wijnmaker Servaas zijn wijngaarden volledig zonder chemische middelen kan beheren. Servaas is tot nu toe de enige Belgische wijnmaker die het aandurft volledig biologische wijnen te produceren, waar geen pesticiden, insecticiden, koper of zwavel etc. aan te pas komen.

Cépage: Assemblage complexe de Solaris, Rondo, Muscat Bleu, Cabernet Noir, Rinot, Riesel, Sauvignon et Soyhières **Teneur en alcool**: 12.5%

Arômes: Au nez, ce vin révèle des arômes de fruits noirs et rouges, avec des notes florales. C'est un vin très expressif et aromatique.

En bouche: En bouche, ce vin présente un profil sec et fruité, avec une acidité fraîche due au climat belge. C'est un vin accessible, mais qui possède clairement de la profondeur.

Température de service: 14-16°

Foodpairing: Ce vin accompagne à merveille les viandes rouges grillées ou légères, les plats de légumes, les fromages corsés, la charcuterie et les tapas.

Informations supplémentaires: Servaas est l'un des rares vignerons à utiliser des raisins blancs dans le processus d'élaboration du vin rouge. Cela donne une palette aromatique étonnamment savoureuse et complexe. Sur ce domaine, entre quatre et huit cépages poussent en assemblage naturel. Presque tous les cépages sont plus ou moins résistants aux champignons, ce qui permet au vigneron Servaas de gérer ses vignobles sans aucun produit chimique. Servaas est à ce jour le seul vigneron belge à oser produire des vins entièrement biologiques, sans aucun recours aux pesticides, insecticides, cuivre, soufre, etc.



Mira – Wijndomein Lijsternest

Druivensoort : Solaris, Rondo, Bronner, Muscat Blue, Cabernet Noir, Rinot, Riesl

Alcoholgehalte: 10.5-11.5%

Aroma's: Een zeer aromatisch expressieve wijn met een duidelijke muskaat-toets die bloemig en licht exotisch is. Dit zorgt voor florale en speelse aroma's.

Smaak: Deze wijn is zeer licht en sappig, met lage tannines en frisse zuren. Dit maakt de wijn levendig en dorstlessend. Het is een fruitige florale wijn, en wordt vaak beschreven als de lichtste rode wijn van Lijsternest.

Serveertemperatuur: 12-14°

Foodpairing: Heel passen bij de Aziatische keuken, met lichte gerechten zoals salades en kip, maar ook uitstekend op zichzelf als aperitief.

Extra informatie: Servaas is een van de enige wijnmakers die witte druiven betreft in het proces van het maken van rode wijn. Dit zorgt voor een verrassend lekker en complex smakenpallet. Op dit domein groeien tussen de vier en acht druivenrassen in een field blend. Bijna alle rassen zijn min of meer resistent tegen schimmels, waardoor wijnmaker Servaas zijn wijngaarden volledig zonder chemische middelen kan beheren. Servaas is tot nu toe de enige Belgische wijnmaker die het aandurft volledig biologische wijnen te produceren, waar geen pesticiden, insecticiden, koper of zwavel etc. aan te pas komen.

Cépage: Solaris, Rondo, Bronner, Muscat Blue, Cabernet Noir, Rinot, Riesl **Teneur en alcool:** 10.5-11.5%

Arômes: Un vin très aromatique et expressif, avec une note marquée de muscat, à la fois florale et légèrement exotique. Cela lui confère des arômes floraux et enjoués.

En bouche: Ce vin est très léger et juteux, avec peu de tanins et une acidité fraîche. Cela le rend vif et désaltérant. C'est un vin fruité et floral, souvent décrit comme le vin rouge le plus léger de Lijsternest.

Température de service: 12-14°

Foodpairing: Il se marie très bien avec la cuisine asiatique, notamment avec des plats légers comme les salades et le poulet, mais il est également excellent seul en apéritif.

Informations supplémentaires: Servaas est l'un des rares vignerons à utiliser des raisins blancs dans le processus d'élaboration du vin rouge. Cela donne une palette aromatique étonnamment savoureuse et complexe. Sur ce domaine, entre quatre et huit cépages poussent en assemblage naturel. Presque tous les cépages sont plus ou moins résistants aux champignons, ce qui permet au vigneron Servaas de gérer ses vignobles sans aucun produit chimique. Servaas est à ce jour le seul vigneron belge à oser produire des vins entièrement biologiques, sans aucun recours aux pesticides, insecticides, cuivre, soufre, etc.



Pinot Noir Cuvée Leon – Wijndomein Cense de L'Alouette

Druivensoort : 100% Pinot Noir **Alcoholgehalte:** 13%

Aroma's: In de geur biedt deze wijn een harmonieuze combinatie van rode bessen zoals kersen, aardbeien, frambozen, met een hint van viooltjes en een delicate aardse ondertoon.

Smaak: Het brede aromatische gamma van deze wijn zorgt ervoor dat dit een lichte tot medium body wijn is met zachte tannines.

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: Deze wijn is moeiteloos te combineren met verfijnde gerechten maar kan ook puur gedronken worden.

Extra informatie: Wijnmaker Jan Staelens is eigenlijk eigenaar van een cinemabedrijf, maar vindt in het wijnbouwen de perfecte afwisseling. Wijndomein Cense de L'Alouette is gelegen in het Heuvelland en is niet enkel een wijndomein, maar ook een ondergronds wijnbelevingscentrum waarbij de winkel en proeverij elke zondag bezocht kunnen worden.

Cépage: 100% Pinot Noir **Teneur en alcool:** 13%

Arômes: Au nez, ce vin offre une combinaison harmonieuse de fruits rouges tels que la cerise, la fraise et la framboise, avec une touche de violette et une délicate note terreuse.

En bouche: La large palette aromatique de ce vin en fait un vin léger à moyennement corsé, aux tanins souples.

Température de service: 16-18°

Foodpairing: Ce vin s'accorde sans difficulté avec des plats raffinés, mais peut également être dégusté seul.

Informations supplémentaires: Le vigneron Jan Staelens est en réalité propriétaire d'une société cinématographique, mais trouve dans la viticulture le parfait changement de rythme. Le domaine viticole Cense de L'Alouette est situé dans le Heuvelland et n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un centre de découverte du vin souterrain où la boutique et la dégustation sont ouvertes tous les dimanches.



Acolon– Wijndomein Cense de L'Alouette

Druivensoort : Acolon **Alcoholgehalte:** 13-14%

Aroma's: Deze wijn heeft aroma's van donker fruit, rijpe pruimen, braam, cassis en een extra complexiteit door chocolade en specerijen en eventueel lichte aardse toetsen.

Smaak: Deze wijn heeft een volle body met een rijk mondgevoel met soepele maar aanwezige tannines. Je smaakt donker fruit met kruidige en licht houtachtige toetsen. Hij heeft een goede structuur en diepgang.

Serveertemperatuur: 16-18°

Foodpairing: Deze wijn is een aanrader bij wildgerechten, rood vlees, en stevigere gerechten zoals stoofpotjes of kruidige keuken.

Extra informatie: Wijnmaker Jan Staelens is eigenlijk eigenaar van een cinemabedrijf, maar vindt in het wijnbouwen de perfecte afwisseling. Wijndomein Cense de L'Alouette is gelegen in het Heuvelland en is niet enkel een wijndomein, maar ook een ondergronds wijnbelevingscentrum waarbij de winkel en proeverij elke zondag bezocht kunnen worden.

Cépage: Acolon **Teneur en alcool:** 13-14%

Arômes: Ce vin présente des arômes de fruits noirs, de prunes mûres, de mûres, de cassis, ainsi qu'une complexité supplémentaire apportée par des notes de chocolat et d'épices, avec éventuellement de légères notes terreuses.

En bouche: Ce vin est corsé, avec une bouche riche et des tanins souples mais bien présents. On y retrouve des notes de fruits noirs, relevées par des touches épicées et légèrement boisées. Il présente une belle structure et une belle profondeur.

Température de service: 16-18°

Foodpairing: Ce vin est particulièrement recommandé avec le gibier, la viande rouge et les plats consistants tels que les ragoûts ou la cuisine épicée.

Informations supplémentaires: Le vigneron Jan Staelens est en réalité propriétaire d'une société cinématographique, mais trouve dans la viticulture le parfait changement de rythme. Le domaine viticole Cense de L'Alouette est situé dans le Heuvelland et n'est pas seulement un domaine viticole, mais aussi un centre de découverte du vin souterrain où la boutique et la dégustation sont ouvertes tous les dimanches.



PARKHOTEL