

HERKOMST	België Maaseik Beschermde Geografische Aanduiding: BGA MAASVALLEI Limburg
BODEM	Maaskiezel en grind, topklaag leem (80 cm)
KILIMAAT	Microklimaat aan de boorden van de Maas Droogste regio v/d Benelux (675 liter/m ² /jaar) zonuren : gemidd. 1800 u/jaar
SOORT WIJN	Monocepages en droog gevinifieerd 100% Pinot Blanc, Gris ,Noir), (Pinot Brut is assemblage van de 3 Pinot-rassen)
OPBRENGST	Jaargang 2013 : 40 hl/ha : vendange verte half augustus
OOGST	laat : vanaf 18 oktober
OENOLOGOOG/CONSULTANT	Nicolas Secondé en Jean-Victor Thomann voor Oenologie A. Immé SAS Sigolsheim Alsace France
TONNELLERIE	Tonnellerie Cauroy Les Hermonville Reims door Jérôme Viard en Tonnellerie Chassin Bourgogne door Stéphane Chassin

PINOT BLANC 2015

14,00 €

PINOT GRIS 2015

14,00 €

ALCOHOL	12.2 % vol	12,7 % vol
RESTSUIKER	onvergiste suiker van de druif) 5,5 gr	onvergiste suiker van de druif) 5,0 gr
SCHILCONTACT	3 uur na lichte kneuzing	3 uur na lichte kneuzing
ZUREN	7,4 gr / franse meetmethode: 4,83 gr	7,2 gr/l / franse meetmethode : 4.70gr/l
FERMENTATIE EN RIJPING	6 maanden Sur lie in Inoxcuves	6 maanden Sur Lie in Inoxcuves
BESCHRIJVING	Heldere gele kleur met een piepklein beetje petillant. In de neus royaal fruitplezier met impressies van conferentie, kruisbessen en een vleugje kruidig. In de mond mineralig (terroir), een grote lengte en een smakrijke finale met zeer veel reliëf.	Zachtgele kleur met een mooi tranencollier. In de neus rijpe en rijke fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. Een harmonieus samenspel met ragfijne zuren en een ellenlange karaktervolle finale.
GASTRONOMIE	Aperitief - en culinaire wijn, vrijwel alles uit de zee vooral bij asperges, visgerechten, oesters, coquilles.	Een grandeur , smaakvol bij asperges en vrijwel alles uit de zee, gevogelte en wit vlees.
BEWAREN	Jong heel verfrissend en smaakvol maar kan ook mooi rijpen tot 6 à 7 jaar.	Jong erg krachtig, na flesrijping prachtige balans, kan mooi rijpen tot 6 à 7 jaar.

Gouden Medaille
VVS Brugge

PINOT GRIS Barrique 2015

19,00 €

PINOT NOIR Barrique 2014

21,50 €

ALCOHOL	12,8 % vol	12.9% vol
RESTSUIKER	(onvergiste suiker van de druif) 2.5 gr	(onvergiste suiker van de druif) 0 gr
SCHILCONTACT	3 uur na lichte kneuzing	5 dagen koudemaceratie zonder kneuzing op 5°C
ZUREN	6.7 gr / franse meetmethode: 4.38	5,62 gr / franse meetmethode 3,67
FERMENTATIE	Inox Cuves dubbelwandig t° gecontroleerd	Cuaison 3 weken, Dubbelwandig Inox Cuves t° gecontroleerd
RIJPING	5 maanden Sur lie op Franse Eiken Barriques	10 maanden op Franse Eiken Barriques, 1/3 nieuw
BESCHRIJVING	1/3 nieuw. Wekelijks Battonage Dezelfde laat geoogste Pinot Gris met een verfijnde fumé-toets door opvoeding en rijping in franse eik of Barrique. Een subtiel evenwicht tussen bijna adellijke eiktannines en fruitvolume, de echte grandeur.	Tonnellerie Chassin Bourgogne/Tonn. Cauroy Les Hermonville Reims Zeer laat geoogste Pinot Noir, subtiel houttoets delicate fruitaroma's: zwarte kers, wilde braam. Fluweelzachte, rijpe tannines, prachtige balans met veel structuur en terroirexpressie.
GASTRONOMIE	Culinair hoogstaande wijn bij bv Tarbot, kreeft, wit vlees 10°C-11°C	De echte charmeur met een oneindige finale. Verfijnde vleesgerechten, alsook vederwild en kaas.
SERVEREN	6 à 7 jaar, wordt zachter en complexer bij flesrijping	16°C tot 18°C half uur decanteren
BEWAREN		Kan tot 10 jaar flesrijping, en alsmaar ronder en zachter.

PINOT BRUT 2014

MOUSSEREND

20,00 €

ALCOHOL	12,5% vol
OOGST	Hand geselecteerd op september 2012 Persing van hele trossen Assemblage Pinot Noir, Pinot Gris en Pinot Blanc (1/3 van elke variëteit) . Fermentatie en lagering in Roestvrijstalen Cuves.
BOTTELING	Op het Wijndomein Aldeneyck op 4
juli 2013 METHODE TRADITIONELLE	2de gisting op fles
SUR LATTE	Op de gist sur latte: 12 maanden , druk 6 bar
RIJPING	Machinaal met de eigen Remupal Double Champagnisation
REMUAGE	v. Petidemange op Wijndomein Aldeneyck vanaf juni 2014.
ZUREN	7,9 gr / franse meetmethode : 5,16
DOSAGE	11 gr per liter of 0,11%
DEGORGEMENT	Op Wijndomein Aldeneyck op 17 juli 2014
BESCHRIJVING	Zacht goudgele kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. Expressieve neus van fruitbloesem en vruchtenaroma's, perfecte smaakbalans, Levendige zuren met grote finesse, mineralige toets van de Maaskiezel gevolgd door een erg lange finale. Een feest als aperitief maar ook met schaaldieren, zeevruchten en asperges.
GASTRONOMIE	



WIJNDOMEIN

ALDENEYCK

