

Cruysem Rosé

BelBul - - België



domein

Uit een diepgewortelde passie voor wijn, werd in 2017 wijndomein Cruysem opgericht door Kathy Declercq en Bart Bracke, ondernemers met een zwak voor Champagne. Het 10 ha grote domein, gelegen in de Vlaamse Ardennen en genoemd naar de nieuwe fusiegemeente Kruisem, bestaat uit een aanplant van chardonnay, pinot noir, pinot meunier en pinot blanc. Er worden enkel mousserende wijnen gemaakt, volgens de traditionele methode. Kathy leerde wijn maken in Reims en specialisten uit de Champagne zijn ter plaatse gekomen voor advies. De bodem bestaat uit zandleem, met in de onderlagen ijzerzandsteen, die zorgt voor mineraliteit in de wijnen. De wijnen zijn "BelBul" gecertificeerd, dit wil zeggen dat ze voldoen aan strenge criteria en een gegarandeerde kwaliteit bieden.

<https://cruysem.be/>

omschrijving

Zalmroze kleur en een subtiele sprankel. Aroma's van bosaardbeien, frambozen en bloedsinaasappel. In de mond een frisse, levendige en fruitige smaak met bijkomende toetsen van kersen en pompoelmoes. Elegante, gastronomische rosé.

wijngaard

Zeer goed drainerende zandleemgrond met ijzerzandsteen in de ondergrond. De wijngaarden bevinden zich in het midden tussen Schelde en Leie.

kelder

Na de machinale oogst worden de pinot noir-druiven geperst na enkele uren schilcontact: dit is dus een rosé de saignée. De toevoeging van chardonnay maakt de wijn completer. Er is gekozen om de periode 'sur lattes' te beperken tot 15 maand om de fruitige toetsen te behouden. Lage dosage van 6 g/L.

druivensoorten

pinot noir: 70%
chardonnay: 30%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief,

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**