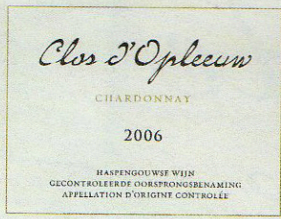


Clos d'Opleeuw, Chardonnay 2006



Haspengouw (België)

Chardonnay

Wijntype en prijs

Classic | 23 euro

Degustatiecommentaar

De wijngaard van d'Opleeuw is effectief een 'Clos', volledig ommuurd op een zuidelijke helling in het postkaartdorpje Gors-Opleeuw, waaren microklimaat heerst. Het rijk van leraar maar vooral wijnfreak Peter Colemont, die maniakaal zijn Chardonnay produceert zoals de grote Bourgognes, 1 jaar logement op eiken topvaten inclus. Het resultaat is een grand cru uit de Côte d'Or waard: intens mediumgeel, met een dik tranentapijt. Fantastisch parfum met gerookte eik, blonde tabak, perzik, frangipane, abrikoos en cashewnoten. In de mond: sappig en romig, met impressies van rijpe perzik, nectarine, vanille en hazelnotenpasta, heel vet en fendant, maar met voortreffelijke fraîcheur. Eat you heart out, Bourgogne...

Gastrotips



Syntheserapport

Fruit	●●●●●
Finesse	●●●●●
Power	●●●●●
Balans	●●●●●
Prijs/kwaliteit	●●●●●

Serveertemperatuur

10-11°C

Bewaarpotentieel

Optimaal drinken tussen 2008 en 2013

Verdeler

Gorsco, Gors-Opleeuw. 012/74.66.22

- www.belgianwines.com,

0498/32.83.37 - Het Waarschoots

wijnhuis, Waarschoot. 09/377.97.17 -

Vino Mundo, Lovenjoel (Bierbeek).

016/57.32.41 - De Wase Wingerd,

De Klinge. 03/770.05.90