

Officiële lancering nieuwe mousserende wijn "Marquise de Moulbaix"



Begin September hebben we een nieuw Belgisch wijndomein erbij luisterend naar de naam "Marquise de Moulbaix". Een 5 jaar geleden beplante Sammy Lasseel een wijngaard van 3 Ha op het maar liefst 70 Ha grootte privé-kasteeldomein van Moulbaix van de familie Govaert.

Moulbaix, een klein dorpje gelegen tegen Ath in Henegouwen, is volledig omringd door bossen en vormt een uniek kader met veel biodiversiteit waarbinnen de wijngaard het kasteel omringt.

De huidige wijngaard bestaat uitsluitend uit typische Chardonnay-klonen van de Champagnestreek.

Voor de verzorging van de wijngaard werd speciaal een professionele wijnbouwer uit de Champagnestreek aangetrokken. Hij vinifieerde de oogst op het domein en werd bijgestaan door een oenoloog uit Epernay.

De wijn die nu als bij de lancering als eerste aangeboden wordt is een mousserende bio-wijn, blancs de blanc en millésimé 2020.



Deze wijn heeft een malolactische gisting ondergaan. Hierna wordt de wijn verder verwerkt volgens de 'méthode traditionnelle'. Er is gekozen voor een lichtje dosage van 7 gr/l waarna en de flessen minimum 18 maanden 'sur-lattes' gelegen hebben. De flessen werden stijlvol afgewerkt middels embossing, zwelvernis en argent à chaud op een hoogwaardig wit papier.

Als afzetkanaal mikt men vooral op de professionele kanalen.

De bedoeling is op korte termijn naar 10 Ha te evolueren. Om deze ambities te onderstrepen is reeds dit jaar 1 Ha Chardonnay bij aangeplant.

Voor meer info en sfeerbeelden, ga graag een kijkje nemen op Instagram: Marquisedemoulbaix,

Of bekijk een samenvattend filmpje van de oogst van 2021 op [hier](#)

Contact: sammy.lasseel@telenet.be