

Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Blanc de Noirs Brut, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits; - men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, - og prisen ligger i et langt mere sympatisk leje! Netop byen Rully var sammen med Nuits-St.-Georges, de første i 1822 til at producere Crémant på Méthode Traditionelle – kopieret fra Champagne distriktet.

Domaine Albert Sounit

Maison Albert Sounit ligger i den charmerende vinby Rully i Bourgogne. Vinhuset har siden 1993 været danskejet. Huset laver en bred vifte af Bourgogne-vine: Crémant de Bourgogne samt hvide og røde Bourgogner fra Côte Chalonnaise. Husets motto er kvalitet frem for alt, og druerne til alle husets vine høstes manuelt (i hånd). Der arbejdes kun med druernes naturlige gær. Hvid- og rødvinene lagres på franske egetræsfade, og aftapning sker uden filtrering. I 2005 overtog Maison Albert Sounit vingården Domaine Bernollin i Montagny.

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut laves udelukkende på Pinot Noir-druer fra Sounits egen vingård: Domaine Bernollin. Hovedparten af druerne kommer fra Châtaignier-parcellen, som har fået sit navn af de store ægte kastanjetræer, der vokser omkring marken. Druerne er høstet i hånd og gæret ved druernes egen gær. Vinens fine og vedvarende bobler stammer fra 2. gæringen, som foregår i flasker (Méthode Traditionelle) og Crémanten er lagret på sit bundfald i 18-20 måneder inden dégorgering. Loven foreskriver, at Crémant de Bourgogne skal lagre mindst 9 måneder inden dégorgering, og takket være den lange lagringstid, har Albert Sounits Crémant Blanc de Noirs en meget fin og vedvarende mousse. Ved dégorgering (fjernelse af bundfald, dosage og isætning af champagne-prop) tilsættes en anelse dosage (0,5%). Selvom denne Crémant udelukkende er lavet på den røde drue Pinot Noir, som normalt tilfører styrke, struktur og en smule hårdhed, er den her vinificeret som hvid, og det får druens friskhed og frugtsødme meget frem. Man opnår derfor en meget harmonisk og charmerende Crémant.

Vinifikation:

Méthode Traditionelle. 18-20 måneders lagring med bundfald inden dégorgering.

Smagenoter:

Charmerende, harmonisk og frisk Crémant lavet på Pinot Noir-druer.

Anbefales til:

Velkomst, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Aperitif

Rating:

Flaskehalsen	92 Point
Concours de National Crémant	Sølv
Bourg Aujourd'hui	Guld
Vinous	Guld



Fakta

Årgang

Varenr.: 1005275

Område: Frankrig, Bourgogne, Bourgogne

Drue: Pinot Noir

Alkohol: 12.5 %

Potentiale: Nydes ung og frisk.

Kategori: Let og elegant

Web: www.albert-sounit.fr