

Maison Albert Sounit, Bourgogne Aligoté - Vieilles Vignes, Bourgogne

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 priserne ligger i et langt mere sympatisk leje.

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.

Vinen

Bourgogne Aligoté kommer fra Sounits egne vinmarker i Montagny. Parcellen hedder "Les Hesses" og er beliggende lige udenfor cuveriet på Domaine Bernollin. Vinstokkene er mere end 70 år gamle, og kan derfor med rette kaldes "Vieilles Vignes". Aligoté-druen er kendt for sin friske blomsterrige karakter og fine, ranke syre. Igennem tiderne har næsten alle vingårde i hele Bourgogne dyrket mindre parceller med Aligoté – både kommercielt og til eget brug. De seneste år har Aligoté-druen fået en renæssance som alternativ til dem mere komplekse Chardonnay. Det kan bl.a. ses i lyset af interessen for Riesling og Grüner Veltliner, hvor netop blomst og den friske syre er fremherskende. Bourgogne Aligoté er som Sounits øvrige vine høstet i hånd. Vinen der delvist gæret på ståltank ved lav temperatur (ca. 14 °) og delvist gæret på fad. Fadet udgør 15%. Af hensyn til ønsket om ikke at forstyrre vinen ranke stil, anvendes ikke nyt fad, - men udelukkende 3 – 4 år gamle 228 liter fade. Vinen er lagret 7 måneder på h.h.v. tank og fad inden aftapning, som sker uden filtrering.

Vinifikation:	7 måneder på h.h.v. tank og fad inden aftapning, som sker uden filtrering
Smagenoter:	Aligotéens fine frugt og friskhed suppleres flot med fylde og volumen.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Skaldyr, Nordisk køkken, Asparges, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1018116
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Aligoté
Alkohol:	12.5 %

Potentiale:	Nydes indenfor et par år efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr