

# Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Vieilles Vignes, 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 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

Druerne til Montagny 1. Cru - Vieilles Vignes fra Domaine Albert Sounit kommer fra tre parceller i den sydlige del af Les Chainots-marken. Les Sapin, beplantet i 1990, Les Cabanne Bas, beplantet i 1988 og endelig Les Cabanne Hautes, beplantet i 1951. En gennemsnitsalder for vinstokkene har således passeret 45 år. Jordbunden er domineret af kalksten, med et toplag der også består af ler og sand.

Aller druer høstes i hånden, og sorteres grundigt ved ankomsten til gården. Gæringen sker udelukkende i med hjælp fra druernes naturlige gærceller og i franske egefade – primært 300 liters fade, men også enkelte nye barriques af 228 liter. Overordnet set er 10% af fadene nye, og resten mellem et og tre år gamle. Vinen gennemgår malolaktisk gæring, og hviler efterfølgende otte måneder i egefadene. Herefter kommer vinen i rustfri stål tanke i otte uger inden den aftappes uden filtrering. Typisk resulterende i omkring 2.000 flasker per høstår.

Montagny 1. Cru - Vieilles Vignes har en bouquet af hvide blomster, ferskner og abrikoser. Disse elementer videreføres i smagen, der er ganske intens med en god, rank mineralitet, og en lang cremet eftersmag. Alt i alt en indsmigrende og multianvendelig vin, der kan håndtere de fleste fiskeretter samt lyst kød.

Vinifikation:	Lagret i egetræsfade i 8 måneder. Efterfulgt af 8 uger på stål tanke.
Smagenoter:	Indtagende blomsterduft med fine noter af nektar og en dejlig fersken-abrikos bouquet. Fyldig og intens i smagen med en rank og mineralisk eftersmag og en god syre balance.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Asparges



## Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018171
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %

Potentiale:	4-6 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.albert-sounit.fr">www.albert-sounit.fr</a>