

# Maison Albert Sounit, Mercurey Rouge - 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

Vinen er lavet på 100 % Pinot Noir fra meget gamle vinstokke (ca. 70 år), som vokser på østsiden af Montaigus-bjerget i det centrale Mercurey. Vinen vokser i lerede jorde, som giver vinen en kraftfuld og krydret karakter. Druerne høstes i hånd. Efter plukning sorteres druerne på sorteringsbord inden vinificering. Vinen er lagret i 14 måneder på franske barriques (228 liter) hvoraf ca. 30 % er nye. Vinen er smuk, dyb rubinrød. Bouquetten er frugtrig med noter af mørke bær (kirsebær og brombær), og et fint og varmt krydderi (hvid peber). Smagen er fyldig med blide afrundede tanniner.

|                |   |
|----------------|---|
| Vinifikation:  | 14 måneders lagring på franske barriques.   |
| Smagenoter:    | Frugtrig bouquet med noter af kirsebær og brombær og et fint varmt krydderi (hvid peber). Fyldig og afrundet vin. |
| Anbefales til: | Lam, Kalv, Vildt, Okse  |
| Rating:        |   |
| 2017           | <i>Oldenburgs Vinguide</i> <b>17 Point</b>  |
| 2018           | Din Vin Guide <b>91 Point</b>   |
| 2018           | Gastromand *****  |
| 2018           | Gastromand <b>Bedst i test</b>  |



## Fakta

|             |  |
|-------------|--|
| Årgang      | 2017   |
| Varenr.:    | 1018813  |
| Område:     | Frankrig, Bourgogne, Bourgogne                                 |
| Drue:       | Pinot Noir   |
| Alkohol:    | 13 %   |
| Potentiale: | Kan gemmes i op til 5 år.                                      |
| Kategori:   | Frugtrig og fyldig   |
| Web:        | <a href="http://www.albert-sounit.fr">www.albert-sounit.fr</a> |