

Maison Albert Sounit, Rully Blanc 1. Cru - La Pucelle, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Côte Chalonnaise

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.

Maison 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. Vingården omfatter i dag 12 ha. vinmarker og et fuldt moderniseret cuverie. Siden 2005 er alle Sounits vine vinificeret på Domaine Bernollin – såvel druer fra egne marker som købte druer.

Vinen

Lavet på 100 % Chardonnay fra ca. 70 år gamle vinstokke på én af Rully's fineste 1. Cru marker. Jordbunden er kalkholdig med et tyndt lag sten og ler. Vinen er gæret på fad og lagret i 12 måneder på franske barriques, hvoraf 40 % af fadene er nye. Vinen er aftappet uden klaring eller filtrering. Vinen er smuk, lys gylden med svage grønne refleksioner. Duften er kompleks med et fint touch af hvide blomster og et snært af citrus. Smagen er frugtrig med et mineralsk udtryk. Fadet er godt integreret i frugten. Lang og vedvarende eftersmag med en god, sprød syre.

Vinifikation:	12 måneders lagring på barriques (40 % nye)
Smagenoter:	Frugtrig smag med et mineralsk udtryk – med et fint touch af hvide blomster og et snært af citrus i duften.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Foie Gras, Gedeost
Rating:	
2017	Din Vin Guide 90 Point



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020455
Område:	Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes i op til 10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr