Maison Albert Sounit, Rully Blanc - La Bergerie, 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

Parcellen "La Bergerie" er en lille "Lieu Dit", beliggende på plateauet lige syd for Château de Rully. Vinmarken er nabo til 1. Cru marken "Meix Cadot". Jordbunden består af kalk og ler. Produktionen er yderst beskeden, idet parcellens areal udgør bare 0,1016 ha! Det svarer til ca. 4 fade (ca. 1.200 flasker). Druerne håndplukkes og vinen gennemgår sin alkoholiske og malolaktiske gæring på franske egetræsfade (hvoraf 25% er nye). Vinen lagres på fad i 10 måneder, hvorefter den omhældes på ståltank til bundfældning i ca. 2 måneder inden aftapning uden filtrering. Rully Blanc La Bergerie er smuk lys gylden. Meget delikat og "glat" bouquet med duft af hvide blomster og sart fersken. Diskret mineralitet med meget fin, - næsten cremet frugt. God syrebalance og fin fedme i eftersmagen.

Vinifikation:	Vinen lagres på fad i 10 måneder, hvorefter den omhældes på ståltank til bundfældning i ca. 2 måneder inden aftapning uden filtrering.
Smagenoter:	Meget delikat og "glat" bouquet med duft af hvide blomster og sart fersken. Diskret mineralitet med meget fin, - næsten cremet frugt. God syrebalance og fin fedme i eftersmagen.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr, Fransk landkøkken, Kammusling

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020579
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Nydes inden for 3-5 år efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr