Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge - Vieilles Vignes, Bourgogne

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underopdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Bourgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

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

Vieilles Vignes ligger på plateauet syd for Buxy, omkranset af Montagny 1. Cru marker mod nord og vest. Marken er beplantet med Pinot Noir, og den gennemsnitlige alder er omkring 40 år. De ældste parceller er ca. 70 år gamle. Vinen høstes i hånd, og passerer et sorteringsbord inden vinificering, så kun absolut sunde druer kommer i gæringskaret. Den samlede "cuvage" (vinificering i åben tank) varer ca. 3 uger: ca. 7 dages kold maceration (ca. 9°), hvor juicen optager frugt og farve fra de faste stoffer. Derefter ca. 8–10 dages alkoholgæring (25. - 28°) og efterfølgende ca. 2 – 4 dages eftermaceration ved ca. 18 - 20°. Herefter hældes vinen på egetræsfade, hvor den malolaktiske gæring foregår, og lagringen på fad varer ca. 12 – 14 måneder. Der anvendes ca. 25 % nye egetræsfade (udelukkende franske fade). Vieilles Vignes har en smuk, blank rubin farve. Duften er dyb og intens, og som altid primært karakteriseret af kirsebær og mørke bær (brombær) samt et fint peberkrydderi. Smagen er kompleks og harmonisk, med masser af sprødhed og frugtkarakter.

Navn:	12-14 måneders lagring på franske egetræsgade, hvoraf ca. 25 % er nye.
Vinifikation:	Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter.
Smagenoter:	Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Grill og barbecue, Fransk landkøkken

Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1023077
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan nydes ung, men kan også gemmes i op til 5 år.
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.albert-sounit.fr