

Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Chardonnay Brut, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Crémant de 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 prisen ligger i et langt mere sympatisk leje! Netop byen Rully var sammen med Nuits-St.-Georges, de første i 1822 til at producere Crémant på Méthode Traditionelle – kopieret fra Champagne distriktet.

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

Crémant de Bourgogne Chardonnay Brut laves udelukkende på Chardonnay-druer fra Sounits egen vingård: Domaine Bernollin. Druerne er høstet i hånd og gæret ved druernes egen gær. Vinens fine og vedvarende bobler stammer fra 2. gæringen, som foregår i flasker (Méthode Traditionelle) og Crémanten er lagret på sit bundfald i 18-20 måneder inden dégorgering. Loven foreskriver, at Crémant de Bourgogne skal lagre mindst 9 måneder inden dégorgering, og takket være den lange lagringstid, har Albert Sounits Crémant Chardonnay en meget fin og vedvarende mousse. Ved dégorgering (fjernelse af bundfald, dosage og isætning af champagne-prop) tilsættes en anelse dosage (0,5%). En Crémant udelukkende lavet på Chardonnay-druen får ofte mere finesse og klasse, og det er absolut tilfældet med denne udgave fra Albert Sounit. Samtidig har vinen en god fedme, en let eksotisk karakter i duften og en meget cremet og velouragtig stil i smagen. Friskheden og sprødheden er tilbage i eftersmagen, som er meget vedvarende og ren i munden.

Vinifikation:	Méthode Traditionelle. 18-20 måneders lagring med bundfald inden dégorgering.
Smagenoter:	Finesserig, sprød og frisk Crémant med god fedme og en let eksotisk karakter i duften.
Anbefales til:	Velkomst, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Aperitif
Rating:	
	Concours de National Crémant GULD
	National Crémant SØLV



Fakta

Årgang	
Varenr.:	1005273
Område:	Frankrig, Bourgogne, Crémant de Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12.5 %
Restsukker:	6.9 gram/liter
Potentiale:	Nydes ung og frisk.
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.albert-sounit.fr