

Maison Albert Sounit, Caprice - Blanc de Blancs Brut, 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 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.

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

Produceret efter Méthode Traditionelle, hvilket vil sige gæring i flaske (som Crémant de Bourgogne og Champagne). Vinen er lavet på Chardonnay, Chenin Blanc og Ugni-Blanc, som hentes i Bourgogne, Loire og Charentes (lige syd for Loire). Efter presningen og en naturlig bundfældelse af det tunge bundfald, foregår gæringen separat efter druesort på ståltanke (14-15°). Efter en malolaktisk gæring bliver vinene af de forskellige druesorter sammenstukket og derefter aftappet på flaske, med en tilsætning af sukker og gær, som sætter andengæringen i gang. Det er denne proces (Méthode Traditionelle) som danner boblerne (naturligt kulsyre), tryk og mere alkohol (12,5%). Caprice bliver gæret på flaske i min. 6 måneder inden en klassisk drejning af flaskerne på gyro-palletter inden dégorgering, hvor man fjerner bundfaldet ved frysning af flaskehalsen, tilsætter en smule sukkerblanding (dosage) og påfører den klassiske champagne-prop. Blanc de Blancs brut har en lys gylden farve og en livlig mousse. Duften er aromatisk og frugtrig – meget liflig. I smagen er den blød og afrundet, med god fylde og nerve. Dosage: 0,5.

Vinifikation:	Méthode Traditionelle.
Smagenoter:	Lys gylden farve. Livlig mousse. Blød og afrundet frugt – god fyldig smag.
Anbefales til:	Skaldyr, Mager fisk, Aperitif



Fakta

Årgang	
Varenr.:	1005277
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay, Chenin, Colombard & Ugni-Blanc
Alkohol:	11.5 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.albert-sounit.fr