Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Prestige Demi-Sec, Bourgogne, Côte Chalonnaise Halvflaske

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.

Husets Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige Demi-Sec laves udelukkende på druer fra Sounits egen vingård: Domaine Bernollin: ca. 65 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay og 5 % Aligoté. Druerne er høstet i hånd og gæret ved druernes egen, naturlige gær. Vinens fine og vedvarende bobler stammer fra 2. gæringen, som er foregået i flasken (Méthode Traditionelle) og Crémant'en er lagret på sit bundfald i mere end 24 måneder inden dégorgering (den proces, hvor bundfaldet fjernes fra Crémant'en). Loven foreskriver, at Crémant de Bourgogne skal lagre mindst 9 måneder inden dégorgering, og takket være den næsten 3 gange så lange lagringstid har Albert Sounits Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige en meget fin og vedvarende mousse. Ved dégorgering (fjernelse af bundfald, dosage og isætning af prop) tilsættes en anelse højere dosage i Demi-Sec end i Brut.

Vinifikation:	Méthode Traditionelle - 24 måneders lagring med bundfald inden dégorgering.
Smagenoter:	Frisk og frugtrig bouquet. Pinot Noir'en lægger en bund af kraft og volumen, Chardonnay'en giver finesse og elegance og Aligoté'en tilfører en forførende friskhed og sprød syre.
Anbefales til:	Dessert, Aperitif

Fakta

Årgang	
Varenr.:	1007716
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	65 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay & 5 % Aligoté.
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.albert-sounit.fr