

Maison Albert Sounit, Mercurey 1. Cru - Clos des Montaignus, Bourgogne, Côte Chalonnaise, Magnum

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

Clos de Montaignus er en 1. Cru mark på 8,2 ha, beliggende på østsiden af Montaignus-bjerget i det centrale Mercurey. Druerne er 100 % Pinot Noir (ca. 45–50 år gamle), som vokser i stenet og leret jord. Klippeblokken ligger lige under leret, og giver vinen en majestætisk rankhed og stil. Druerne er høstet i hånd og sorteret på sorteringsbord inden vinificering. Vinen er lagret i 14 måneder på franske barriques (40 % nye fade), og er aftappet uden filtrering. Vinen er smuk mørk rubin. Bouquet'en er kompleks og dyb, med en intens bærduft af mørke bær: kirsebær, brombær og et fint krydderi af hvid peber, med et snært af vanille og mokka. Smagen er fyldig og kødfuld med meget bløde tanniner. Vinen er en fornøjelse at drikke i sin ungdom, men den vil udvikle større kompleksitet og subtilitet ved lagring.

Vinifikation:	14 måneder på franske barriques (40 % nye fade)	
Smagenoter:	Kompleks og dyb bouquet med en intens duft af mørke bær og et snært af hvid peber, vanille og mokka. Fyldig og kødfuld vin.	
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse	
Rating:		
2018	Gastro	91 Point
2020	Tasted	93 Point



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1026954
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %

Potentiale: Kan med fordel gemmes i op til 10 år

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.albert-sounit.fr