

# Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Grande Cuvée 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.

Husets Crémant de Bourgogne Grande Cuvée laves på 100 % Chardonnay og anses for husets top-cuvée. Grande Cuvée laves kun i særligt gode Crémant-årgange, hvor det har været muligt at lave et særligt koncentreret og frugtrigt cuvée. Hovedparten af druerne kommer fra en parcel Les Grandes Hesses med ca. 70 år gamle Chardonnay-vinstokke. Druerne er høstet i hånd og 30 % af druerne er vinificeret på ét år gamle egetræsfade (300 liter). De resterende 70 % er vinificeret traditionelt i ståltank ved lav temperatur (ca. 14°). Efter den alkoholiske gæring gennemgår vinen 100 % malolaktisk gæring inden assemblage (sammensætning af det endelige cuvée) ca. 6 mdr. efter høsten. I marts/april måned efter høsten tilsættes gær og sukker inden aftapning, hvorefter der foregår en ny gæring i flasken (Méthode Traditionelle).

Vinifikation:	Méthode Traditionelle - 48 måneders lagring inden dégorgering.
Smagenoter:	Smuk gylden farve og en meget levende mousse med fine, små bobler. Bouqueten er frisk og frugtrig med en "crèmet" fylde og dybde.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mager fisk, Aperitif, Foie Gras
Rating:	
2014	Concours de National Crémant <b>GULD</b>
2017	Global Sparkling Masters <b>Sølv</b>
2017	Bourgogne Aujourd'hui <b>Best grade: 18/20</b>



## Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1020481
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	12.5 %

Potentiale: Kan gemmes i op til 10 år.  
Kategori: Frugtrig og fyldig  
Web: [www.albert-sounit.fr](http://www.albert-sounit.fr)