

Domaine Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Les Coères, 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 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

1. Cru marken Les Coères ligger på én af de bedste skråninger i Montagny. Marken er orienteret mod øst, og ligger nabo til Les Chaniots. Domaine Bernollins parcel på 1 ha. er beplantet med Chardonnay. Vinstokkenes alder er i gennemsnit omkring 50 år gamle, og giver dermed en rigtig god og koncentreret vin. Jordbunden er meget kalkholdig, hvilket giver vinen en rank og mineralisk karakter. Druerne høstes som alle Domaine Bernollins vine i hånd. Alt efter årgangens lune er 40 % - 60 % af vinen gæret og lagret på franske egetræsfade i ca. 10 måneder, og resten er vinificeret ved lav temperatur på ståltank, hvorved vinen opnår ekstra blomst og frugt. En klassisk Bourgogne som på fornem vis udtrykker Bourgognes klassiske dyder: finesse og elegance! Montagny 1. Cru Les Coères er smuk blank gylden. Bouquetten er meget intens og blomsterrig. Smagen er klokkeren og rank med meget fine mineralske toner. Fin sprød syre.

Vinifikation:	Delvis lagret ca. 10 måneder på franske egetræsfade.	
Smagenoter:	Klassisk Bourgogne som på fornem vis udtrykker finesse og elegance – rank og mineralisk med en intens og blomsterrig bouquet.	
Anbefales til:	Fed fisk, Skaldyr, Østers, Asperges, Kammusling	
Rating:		
2020	La Revue du Vin de France	91 Point
2017	Din Vin Guide	91 Point
2020	Tasted	90 Point
2021	La Revue du Vin de France	92 Point



Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1025919
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan nydes ung men kan også gemmes i op til 10 år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr