



Wijnfiche

# **Domaine Albert Sounit - Caprice - Brut | Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs FRANKRIJK (MOUSSEUX) –**

## **Domein**

### **Dom. Albert Sounit**

Crémant de Bourgogne is de specialisatie van dit kleine huis dat gevestigd is in Rully, het hart van de Crémant de Bourgogne streek. De mousserende wijnen van Sounit worden regelmatig door de internationale pers als uiterst mooie wijnen bestempeld. Daarnaast voedt men er op kleine schaal een aantal prachtige stille witte en rode wijnen op waarbij het respect voor de "terroir" voorop staat. Bij Sounit worden nog wijnen opgevoed die authentiek voor de Châlonnaise streek zijn. De houtopvoeding (gebruikelijk voor vele bourgognes) wordt gebalanceerd toegepast, met als resultaat: frisse, gulle en toch stevige bourgognes zoals de wijnen uit deze streek horen te zijn.

## **Vinificatie**

Gemaakt volgens de traditionele methode zoals in de Champagne. Tweede gisting op fles gedurende 6 maanden. Wanneer een mousserende wijn een zo bevoorrechte behandeling tijdens de vinificatie als deze Caprice krijgt, is het geen wonder dat er verschil naar smaak is.

## **Smaak**

Caprice Blanc de Blancs van Albert Sounit heeft een lichte, gouden gloed en zeer mooie en fijne belletjes. In de neus tinten van perzik en bloemen, in de mond een frisse, fijne en aangename bubbel.

## **Gerechten**

Voorgerechten | Aperitief

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (60%), Ugni Blanc (20%), Chenin Blanc (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Licht fris droog

