



Wijnfiche

**Domaine Albert Sounit - 37,5 cl - Saint  
Jacques | Rully  
FRANKRIJK (BOURGOGNE COTES  
CHALONNAISE) – 2021**

**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**

De wijn wordt verouderd in franse eiken vaten, waarvan 1/3 elk jaar vernieuwd wordt. Gedurende 10 maanden rijpt de wijn op zijn droesem met regelmatige ompomp om de natuurlijke rondheid en complexiteit van de wijn te verbeteren, waarop een malo-lactaat gisting volgt. Nadien worden de verschillende vaten geassembleerd en deze assemblage blijft dan gedurende 2 maanden in inox vaten, waarna het op fles wordt getrokken zonder filtratie.

**Smaak**

Goudgele kleur. Vleiende neus van ananas en citrus vruchten met een redelijk geroosterde houttoets en nootjes. In aanzet geroosterd en fruitige indrukken van het exotische type. In finale subtiele boterige indrukken met lichte vanille aroma's. Een volle maar elegante wijn die na wat evolutie een mooie mineraliteit vrijgeeft. De wijn kan in zijn jeugdige jaren best gekarafeerd worden.

**Gerechten**

Vis - in roomsaus | Vis - Vispannetjes | Kalfszwezerik | Sint Jacobsschelp

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

