

## **Domaine Albert Sounit - Les vignes de la Roche | Bourgogne Blanc FRANKRIJK (BOURGOGNE) – 2020**

### **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**

Alle druiven worden met de hand geoogst en gesorteerd. De vinificatie vindt plaats in Frans eiken vaten, waarvan 10% nieuw. De gisting is gebaseerd op inheemse gist en duurt samen met de malolactische omzetting en rijping 8 à 9 maanden. Tijdens deze periode is de wijn continu in contact met zijn fijne droesem ("sur lie") met als doel de textuur en body van de wijn te verbeteren. Bâtonnage wordt enkel uitgevoerd wanneer de wijnbouwer het nodig acht. Daarna brengt de wijn 2 maanden door in stalen tanks om te bezinken voordat hij (zonder filtering) wordt gebotteld.

### **Smaak**

De geurende neus etaleert aroma's van vers groen fruit, citrus, perzik en abrikoos. In de mond bespeuren we gelijkaardige aroma's, aangevuld met de nodige mineraliteit, krokante zuren en discrete geroosterde tonen afkomstig van de houten vaten. Een volle, ronde wijn die de typiciteit van de Chardonnay alle eer aandoet.

### **Gerechten**

zwezerik | Vis - Lotte met prei | Curry gerechten | Vis - gegrild

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

