



Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Cuvée Prestige | Crémant de Bourgogne France (CREMANT) –

Domaine

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.

Vinification

Mûrit 12 mois sur les lattes. Trois mois de plus que le minimum légal pour le Crémant. Le dosage est relativement faible : environ 4 à 6 grammes de sucre résiduel par litre.

Dégustation

Le nez est très pur et fruité avec une bonne profondeur - pommes vertes et poires et une touche d'agrumes. Il y a des notes de brioche dues au temps que le vin a passé sur ses lies. La bouche est élégante et fruitée, avec un très beau niveau d'acidité. La bouche est élégante et fruitée, avec un très beau niveau d'acidité, et un beau corps, porté par le Pinot Noir. La mousse est très fine et onctueuse en bouche. Si vous préférez les fruits primaires frais, vous devriez déguster ce crémant dans les 2 ans suivant le dégorgement. Si vous aimez plus de complexité et des notes tertiaires, vous devriez attendre 3 - 4 ans.

Mets adaptées

Entrée | Mollusques | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (65%), Chardonnay (30%), Aligoté (5%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Léger frais sec

