



Wijnfiche

## **Domaine Albert Sounit rosé – Cuvée Chataignier | 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**

Crémant de Bourgogne must be made according to the Méthode Traditionnelle. To achieve the rose color, the grapes are pressed very slowly – around 3 hours – to get the right level of color pigments from the grape skins. The base wine is then fermented in stainless steel tanks at low temperature – around 14 degrees. The "assemblage" – blending of the different cuvees of base wine to create the best base wine – takes place in January after the harvest. The blended base wine is bottled during the months following the assemblage and the second fermentation takes place in the bottle. After minimum 12 months on its lees the disgorgement takes place – the demand for Crémant de Bourgogne is only 9 months. The dosage is relatively low, resulting in residual sugar of 6 to 7 grams pr. liter

### **Dégustation**

The nose is very fruity and lightly perfumed. Notes of red fruit – strawberry, cherries, which is also reflected on the palate. The mousse is fine and soft, and the finish is lightly creamy.

### **Mets adaptées**

Sorbet - framboises | Plats légers | Poisson - plat léger | Salades - été | Apéritif

## Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 6-7°C

