



Wijnfiche

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

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

Fabriqué par la méthode traditionnelle en Champagne. Deuxième fermentation en bouteille pendant 6 mois. Quand un vin mousseux obtient traitement préférentiel lors de la vinification que le Caprice, il est pas étonnant que la différence de goût. L'élevage en bois (typiquement pour beaucoup de Bourgognes) est appliqué de manière équilibrée, résultant en des vins frais, généreux mais pourtant corsés, tout comme il faut pour les vins de cette région.

Dégustation

Caprice Blanc de Blancs Albert Sounit a une lueur dorée brillante et très agréable et de fines bulles. Fournit une bonne douceur et des nuances de pêche et le goût d'abricot.

Mets adaptées

Entrée | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 1-2"

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Léger frais sec

