



Wijnfiche

Domaine Albert Sounit – Les Saint-Jacques | Rully France (BOURGOGNE COTES CHALONNAISE) – 2022

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

"Les St.-Jacques" bevindt zich ten noorden van Rully, op een boogschuit van de 1er Cru wijngaarden "Clos St.-Jacques" en "Clos de Chaigne". Volledige vinificatie in Franse eikenhouten vaten van verschillende grootte: 50% van de vaten heeft een volume van 300 liter, de overige 50% heeft een inhoud van 228 liter. In totaal wordt 18% van de vaten jaarlijks vernieuwd. Al de rest zijn hergebruikte vaten. De fermentatie wordt opgestart met inheemse giststammen en duurt samen met de malolactische omzetting en rijping ongeveer 10 maanden. De wijn wordt zo min mogelijk geklaard tijdens dit proces en regelmatige bâtonnage wordt uitgevoerd. Het draagt bij aan de complexiteit en textuur van de wijn. Tot slot rijpt de wijn nog 2 bijkomende maanden op inoxen tanks waarbij de gistcellen de tijd krijgen om rustig neer te slaan alvorens de wijn finaal gefilterd wordt.

Dégustation

Goudgele kleur. Uitgesproken floraal en fruitig aroma van witte bloemen, pompelmoes en exotisch fruit (mango en ananas). De fruitigheid steek opnieuw de kop op van zodra we deze wijn degusteren. Door de aangename en gebalanceerde aciditeit geniet de wijn van een levendige en lange afdronk. We herkennen ook subtiele boterige indrukken met een lichte vanillesmaak. De wijn kan in zijn jeugdige jaren best gekarafeerd worden.

Mets adaptées

Poisson en sauce | Poisson - pot au feu | Ris de veau | Coquilles St. Jacques

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

