Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Cuvée Prestige - MAGNUM - Méd. d'Or Crémant de Bourgogne Frankrijk (CREMANT) —

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.

Smaak

Deze schuimwijn is gemaakt volgens de Méthode Tradiononelle in de Côte Chalonnaise, het noorden van Bourgogne. Je ziet een briljant gele kleur en een mooie spiraal van fijne belletjes. In de neus krijgt men indrukken van elegant fruit. De mond wordt gekenmerkt door de volle smaak van de chardonnay gecombineerd met de frisheid van pinot noir en zijn fijne delicate bubbels. Hij is gemakkelijk te drinken als aperitief, maar de volheid van de chardonnaytoets maakt van deze schuimwijn ook een ideale begeleider van voorgerechten met schaaldieren.

Gerechten

Voorgerechten | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Pinot Noir (70%), Chardonnay (30%)
Te bewaren (jaren): +1-2
Serveertemperatuur: 9-12 °C

