Wijnfiche

Domaine Albert Sounit rosé - Cuvée Chataignier | 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.

Vinificatie

Handmatige oogst en strenge selectie. Crémant de Bourgogne wordt geproduceerd volgens de Méthode Traditionelle. Om de roze kleur te bekomen, worden de druiven traag geperst en komen ze gedurende 3 uur in contact met de druivenschillen die kleurstof bevatten. De basiswijn wordt gefermenteerd in inox tanks bij een lage temperatuur. De fermentatie duurt 14 dagen. Nadien, in januari volgend op oogst, worden de basiswijnen geblend. De wijn wordt gebotteld en de 2de fermentatie op fles wordt opgestart. Deze stap duurt minimaal 12 maanden afhankelijk van het jaar. Hiermee onderscheidt deze Cuvée Chataignier zich van de meer instap Crémants die slechts 9 maanden sur lattes rijpen. Lage dosage van 6 - 8 gram per liter.

Smaak

Elegante schuimwijn met een lichte zalmroze kleur met roze schakeringen. Fijne bubbels. In de neus prettig gefruit (cassis en kers) gevolgd door enkele florale hinten. In de mond relatief zacht met veel rood fruit en met voldoende frisheid in finale. Goede persistentie.

Gerechten

Sorbet van frambozen | Lichte maaltijden | Vis - lichte visgerechten | Salades - zomers | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Pinot Beurot (40%), Pinot Noir (40%), Gamay (20%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 1-2
Serveertemperatuur: 6-7 °C
Smaakprofiel: Licht fris droog

