Wijnfiche

Domaine Albert Sounit rouge - Vieilles Vignes | Mercurey Frankrijk (BOURGOGNE COTES CHALONNAISE) — 2022

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

Volledig ontstelen van de druiven alvorens ze naar de fermentatietank getransporteerd worden. Koude maceratie gedurende 5 - 7 dagen bij een constante temperatuur van 9 °C met regelmatig overpompen van het sap. Nadien wordt de temperatuur om de vergisting van start te laten gaan. De gist zelf is spontaan aanwezig. Er worden dus geen gekweekte giststammen toegevoegd. De fermentatie neemt een dikke week in beslag. Rijping gedurende 15 maanden waarvan 12 maanden op vat (50% nieuw) en 3 maanden in inox. Botteling zonder filtratie.

Smaak

Krachtige, complexe en gevarieerde smaaksensatie met donkere vruchten (zwarte kersen en bosbessen), geroosterde koffiebonen, chocolade en zwarte peper. Een wijn met een volle body (voor Pinot Noir) en een lange, fruitige afdronk.

Gerechten

Gevogelte - Fazant | Lamscarré | Vederwild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Pinot Noir
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 14-16 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

