Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Vignes de Chateau-Beau | Mercurey Blanc 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

De druiven worden met de hand geoogst. Vinificatie op Franse eikenhouten vaten van verschillende formaten. 13 maanden houtlagering alvorens overgeheveld te worden naar roestvrijstalen tanks. Hierna volgt nog een lichte filtratie waarna de wijn gebotteld wordt.

Smaak

Lichte goudgele kleur. Complexe neus, met indrukken van witte bloemen, mango, exotisch fruit, geroosterd brood en boter. In de mond een volle aanzet, vettig, rijk, met terug een boterachtige toets, uiterst harmonieus, geel fruit, beetje houterig en een zeer gebalanceerde lange finale.

Gerechten

Sint-Jacobsvruchten - gebakken | Gegrilde tarbot | Gebakken paling | Kiprollade

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

