Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Clos des Montaigus | Mercurey 1er Cru Frankrijk (BOURGOGNE COTES CHALONNAISE) — 2023

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 wijngaard is gelegen op de Montaigusberg en geniet dankzij zijn zuidoostelijke ligging van een optimale zonblootstelling. De combinatie van kalksteen- en kleibodems zorgt voor wijnen met een uitgesproken intensiteit en een verfijnde klasse. De totale oppervlakte van de wijngaard bedraagt 1,63 hectare.
De oogst gebeurt manueel, waarbij de druiven zorgvuldig worden geselecteerd. Een verdere selectie volgt bij het leeggieten van de plukbakjes en op de sorteertafel. De druiven worden volledig ontsteeld en overgedragen naar de gistingstanks. Hier volgt een koude maceratie gedurende één week, met regelmatig overpompen. Na deze week verhoogt men de temperatuur om de gisting te starten, uitsluitend met natuurlijke gisten. De gisting duurt 12 dagen, waarbij de drijvende schillen lichtjes worden ondergeduwd.
De rijping duurt in totaal 15 maanden. Gedurende de eerste 12 maanden rijpt de wijn voor ongeveer 50% op nieuwe eikenhouten vaten en voor de rest op vaten van 1 tot 3 jaar oud, met een lichte toast. Aansluitend volgt nog een rijping van 3 maanden in roestvrijstalen tanks, waarna de wijn ongefilterd wordt gebotteld.

Smaak

De wijn presenteert zich met een diepe en complexe neus, met een verfijnde elegantie. Aroma's van donker fruit, zoals bramen, blauwe bessen en kersen, worden harmonieus aangevuld met subtiele kruidige toetsen. Het boeket blijft verfijnd en kan in zijn jeugdige fase enigszins gesloten overkomen.
In de mond is deze wijn vol en krachtig, met een mooie structuur en bijzonder zachte tannine. De afdronk is opmerkelijk lang en evenwichtig, vol fruit en finesse.

Gerechten

Tapas | Wild - Klein | Lamsvlees - gebraden | Kalfsvlees

Algemene info

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

