Wijnfiche

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

Domain

Dom. Albert Sounit

Crémant de Bourgogne is the specialization of this small house that is located in Rully, the heart of the Crémant de Bourgogne region. The sparkling wines of Sounit are regularly labeled as extremely beautiful wines by the international press. In addition, they feed a number of beautiful silent white and red wines on a small scale, whereby respect for the "terroir" is paramount. At Sounit wines are still being raised that are authentic to the Châlonnaise region. The wood upbringing (common for many burgundies) is applied in a balanced way, with the result: fresh, generous and yet robust Burgundy as the wines from this region should be.

Taste

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.

Food pairing

Appetizer | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine
Grape varieties: Pinot Noir (70%), Chardonnay (30%)
Storage (years): + 1-2
Serving temperature: 9-12 °C

