Wijnfiche

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

Domaine

Dom. Albert Sounit

Le Crémant de Bourgogne est la spécialité de cette petite maison située à Rully, au cœur de la région du Crémant de Bourgogne. Les vins effervescents de Sounit sont régulièrement salués par la presse internationale comme étant d'une grande qualité. Par ailleurs, la maison élève en petites quantités de magnifiques vins blancs et rouges tranquilles, toujours dans le respect du terroir. Chez Sounit, on produit encore des vins authentiques propres à la région de la Châlonnaise. L'élevage en fût de chêne, courant pour de nombreux Bourgognes, est appliqué avec équilibre, donnant pour résultat des Bourgognes frais, généreux et néanmoins structurés tels que doivent être les vins de cette région.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Entrée | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Noir (70%), Chardonnay (30%)
Stocker (années): +1-2
Servir à: 9-12 °C

