Wijnfiche

Domaine Albert Sounit rosé - Cuvée Chataignier | 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.

Vinification

Cremant de Bourgogne must be made according to the Méthode Traditionelle. To achieve the rose color, the grapes are pressed very slowly – around 3 hours – to get the right level of color pigments from the grape skins. The base wine is then fermented in stainless steel tanks at low temperature – around 14 degrees. The "assemblage" – blending of the different cuvees of base vine to create the best base wine – takes place in January after the harvest. The blended base wine is bottled during the months following the assemblage and the second fermentation takes place in the bottle. After minimum 12 months on its lees the disgorgement takes place – the demand for Cremant de Bourgogne is only 9 months. The dosage is relatively low, resulting in residual sugar of 6 to 7 grams pr. liter

Dégustation

The nose is very fruity and lightly perfumed. Notes of red fruit – strawberry, cherries, which is also reflected on the palate. The mousse is fine and soft, and the finish is lightly creamy.

Mets adaptées

Sorbet - framboises | Plats légers | Poisson - plat léger | Salades - été | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Beurot (40%), Pinot Noir (40%), Gamay (20%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 1-2
Servir à: 6-7 °C
Profil de goût: Léger frais sec

