



Wijnfiche

Domaine Albert Sounit rouge – Vieilles Vignes | Mercurey France (BOURGOGNE COTES CHALONNAISE) – 2022

Domaine

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.

Vinification

Les raisins sont entièrement éraflés avant d'être transportés vers la cuve de fermentation. Une macération à froid de 5 à 7 jours est effectuée à une température constante de 9°C, avec des remontages réguliers du jus. Ensuite, la température est augmentée pour amorcer la fermentation, qui se déroule spontanément grâce aux levures indigènes, sans l'ajout de souches de levures cultivées. La fermentation dure un peu plus d'une semaine. Le vin est ensuite élevé pendant 15 mois, dont 12 mois en fûts de chêne (50% de fûts neufs) et 3 mois en inox. Il est mis en bouteille sans filtration.

Dégustation

Une sensation gustative puissante, complexe et variée, avec des fruits noirs (cerises noires et myrtilles), des grains de café torréfiés, du chocolat et du poivre noir. Un vin à la structure généreuse (pour un Pinot Noir), avec une longue finale fruitée.

Mets adaptées

Faisan | Carré d'agneau | Gibier à plumes

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Élégant et raffiné

