Wijnfiche

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

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

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

