

**Domaine Albert Sounit – 37,5 cl – Saint
Jacques | Rully
France (BOURGOGNE COTES
CHALONNAISE) – 2024**

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

Goudgele kleur. Vleiende neus van ananas en citrus vruchten met een redelijk geroosterde houttoets en nootjes. In aanzet geroosterd en fruitige indrukken van het exotische type. In finale subtile boterige indrukken met lichte vanille aroma's. Een volle maar elegante wijn die na wat evolutie een mooie mineraliteit vrijgeeft. De wijn kan in zijn jeugdige jaren best gekarafeerd worden.

Mets adaptées

Poisson en sauce | Poisson - pot au feu | Ris de veau | Coquilles St. Jacques

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10 °C

Profil de goût: Complex boisé

