



Wijnfiche

**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.

Vinification

Le vin est élevé en fûts de chêne français, dont 1/3 est renouvelé chaque année. Le vin mûrit sur ses lies pendant 10 mois avec des remontages réguliers pour améliorer la rondeur naturelle et la complexité du vin, suivi d'une fermentation en malolactate. Ensuite, les différents fûts sont assemblés et cet assemblage reste ensuite dans des fûts en acier inoxydable pendant 2 mois, après quoi il est tiré dans la bouteille sans filtration.

Dégustation

Couleur jaune paille. Flatteur dans le nez d'ananas et d'agrumes avec une touche boisée raisonnablement torréfiée et des noix. Des impressions rôties et fruitées du type exotique. En finale des impressions beurrées sensibles avec de légers arômes de vanille. Un vin subtil et élégant qui dégage une belle minéralité après quelques évolutions. Le vin peut être mieux décanté dans ses années de jeunesse pour être utilisé.

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

