Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Bourgogne Vieilles Vignes | Bourgogne Rouge France (BOURGOGNE) — 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

L' élévage au bois (commune à de nombreux bourguignons) est appliquée de manière équilibrée, avec pour résultat un Bourgogne frais, généreux et pourtant robuste, comme les vins de cette région devraient l'être.

Dégustation

Belle couleur rouge claire. Un nez qui fleurit lentement. Avec des impressions de viande rôtie et de cerise. Vin charpenté avec beaucoup de fruits rouges. Très fin en goût avec la fraîcheur typique de Pinot Noir à la fin.

Mets adaptées

Poulet | Viande de porc | Volaille - Caille | Viande - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

