



Wijnfiche

## **Domaine Albert Sounit - Les Vignes de la Roche | Bourgogne Blanc France (BOURGOGNE) – 2020**

### **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**

Tous les raisins sont récoltés et triés à la main. La vinification a lieu en chêne français dont 10% est neuf. La fermentation est basée sur des levures indigènes et dure, avec la conversion malolactique et la maturation, 8-9 mois. Aucun soutirage n'a lieu. Pendant cette période, le vin est en contact avec ses lies fines - le batonnage étant supprimé lorsque nous pensons que le vin peut en bénéficier - ce qui lui donne plus de corps et de texture. Ensuite, le vin passe 2 mois dans des cuves en acier pour se stabiliser avant d'être mis en bouteille sans filtration.

### **Dégustation**

Le nez très intense montre des fruits verts frais et délicats - avec une belle touche d'agrumes, de pêche et d'abricot. En bouche, on sent la minéralité, une texture douce soutenue par une acidité vive. Une discrète note de barrique légèrement grillée vient également à l'esprit.

### **Mets adaptées**

ris de veau | Poisson - Lotte avec poireau | Plats - curry | Poisson - grillé

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Complex boisé

