Wijnfiche

Domaine Albert Sounit - Vignes de Chateau-Beau | Mercurey Blanc 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 récoltés à la main. La vinification s'effectue dans des fûts de chêne français de différents formats. Le vin vieillit ensuite pendant 13 mois en fût avant d'être transféré dans des cuves en acier inoxydable. Après une légère filtration, il est finalement mis en bouteille.

Dégustation

D'une belle couleur or pâle. Le nez est complexe, avec des notes de fleurs blanches, de mangue, de fruits exotiques, de pain grillé et de beurre. En bouche, l'attaque est ample et riche, marquée par une texture onctueuse et beurrée, des nuances harmonieuses de fruits jaunes, une légère touche boisée et une finale longue et parfaitement équilibrée.

Mets adaptées

Coquilles St. Jaqcues | Turbot grillé | Anguille frite | Roulade de poulet

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

