



Wijnfiche

## **Domaine Albert Sounit - Cuvée Prestige Crémant de Bourgogne Frankrijk (CREMANT) –**

### **Domein**

#### **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.

### **Vinificatie**

Rijpt 12 maanden sur lattes. Drie maanden langer dan het wettelijke minimum voor Crémant.

### **Smaak**

Een zuivere, fruitige en intense neus stuift uit het glas. We herkennen groene appels, peren, citrus en brioche, afkomstig van de rijping sur lie. De fruitigheid komt terug in de mond en wordt vergezeld van aangename zuurtjes en een verfijnde mousse. De stevige body heeft deze crémant dan weer te danken aan de aanwezigheid van Pinot Noir in de blend. Indien u houdt van de primaire smaken van vers fruit, kan u deze wijn best consumeren binnen de 2 jaar. Houdt u meer van complexiteit en tertiaire toetsen (hooi, honing), kan u gerust een 3 à 4-tal jaar wachten.

### **Gerechten**

Voorgerechten | Schelpdieren | Schaaldieren | Aperitief

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (65%), Chardonnay (30%), Aligoté (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Licht fris droog

