

Domaine Albert Sounit

Crémant de Bourgogne - Prestige Brut,

 Frankrig • Bourgogne • Côte Chalonnaise

Dobbelt guldvinder

Crémant de Bourgogne Prestige Brut er en elegant Crémant fuld af forførende friskhed med fine frugtnoter, sprød syre og en utrolig fin og vedvarende mousse. Denne flotte Crémant har vundet guld-medaljer ved både National Crémant og Bourg Aujourd'hui og været flot testvinder i Politiken og Gastronomand.

Fra dansk vinpioners vinhus i Bourgogne

Maison Albert Sounit har til huse i den mere end 150 år gamle vinejendom i Rully i Bourgogne, hvis smukke vinkældre dannede rammer for produktionen af nogle af de første Crémants de Bourgogne. Den danske vinpioner Knud Kjellerup overtog firmaet i 1993, og har siden sammen med sine to partnere og husets medarbejdere ihærdigt bestræbt sig på, at sætte nye standarder for kvalitetsniveauet i Côte Chalonnaise.

Sådan er denne Crémant skabt

Husets Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige laves udelukkende på druer fra Sounits egen vingård Domaine Bernollin med ca. 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay og 5% Aligoté. Druerne er høstet i hånden og gæret ved druernes egen gær. Vinens fine og vedvarende bobler stammer fra 2. gæringen, som er foregået i flasken – Méthode Traditionelle – og Crémanten er lagret på sit bundfald i mere end 24 måneder inden dégorgering, dvs. den proces, hvor bundfaldet fjernes fra Crémant'en. Loven foreskriver, at Crémant de Bourgogne skal lagre mindst 9 måneder inden dégorgering, og takket være den næsten 3 gange så lange lagringstid, har Albert Sounits Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige en meget fin og vedvarende mousse. Ved dégorgering tilsættes en anelse dosage (0,5%).

Bourgogne

Bourgogne er hjemstedet for nogle af verdens mest eftertragtede vine. Herfra får du den eksklusive smag og høje kvalitet, der er berømt fra dette legendariske vinområde. Bourgogne starter i Chablis og slutter i Beaujolais. Den dominerende hvidvinsdrue er Chardonnay og rødvinssdruen er Pinot Noir. Kjær & Sommerfeldts sortiment afspejler hele regionen og til overkommelige priser. Du kan finde alt fra Bourgogne Rouge og Blanc, til de store Premier Cru og Grand Cru vine fra den gyldne skråning.

Domaine Albert Sounit

Maison Albert Sounit ligger i den charmerende vinby Rully i Bourgogne. Vinhuset har siden 1993 været danskejet. Huset laver en bred vifte af Bourgogne-vine: Crémant de Bourgogne samt hvide og røde Bourgogner fra Côte Chalonnaise. Husets motto er kvalitet frem for alt, og druerne til alle husets vine høstes manuelt (i hånd). Der arbejdes kun med druernes naturlige gær. Hvid- og rødvinene lagres på franske egetræsfade, og aftapning sker uden filtrering. I 2005 overtog Maison Albert Sounit vingården Domaine Bernollin i Montagny.



Vinexpressen.dk

92 Point

Vinbladet

91 Point

Flaskehalsen

93 Point

Vinifikation

Méthode Traditionelle - 24 måneders lagring med bundfald inden dégorgering

Smagenoter

Anbefales til

Skaldyr, Mager fisk, Aperitif, Østers

Varenr.

1005270

Drue

Alkohol

12.5

Restsukker

>2-10 g/l

Potentiale

Nydes ung og frisk.

Kategori

Frisk og sprød; Let og elegant

Web

www.albert-sounit.fr



KGL. HOFLEVERANDOR

KJÆR & SOMMERFELDT