



Domaine Albert Sounit - Cuvée Prestige | Crémant de Bourgogne France (CREMANT) –

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

Mûrit 12 mois sur les lattes. Trois mois de plus que le minimum légal pour le Crémant. Le dosage est relativement faible : environ 4 à 6 grammes de sucre résiduel par litre.

Dégustation

Le nez est très pur et fruité avec une bonne profondeur - pommes vertes et poires et une touche d'agrumes. Il y a des notes de brioche dues au temps que le vin a passé sur ses lies. La bouche est élégante et fruitée, avec un très beau niveau d'acidité. La bouche est élégante et fruitée, avec un très beau niveau d'acidité, et un beau corps, porté par le Pinot Noir. La mousse est très fine et onctueuse en bouche. Si vous préférez les fruits primaires frais, vous devriez déguster ce crémant dans les 2 ans suivant le dégorgement. Si vous aimez plus de complexité et des notes tertiaires, vous devriez attendre 3 - 4 ans.

Mets adaptées

Entrée | Mollusques | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Léger frais sec

