

# Maison Albert Sounit, Caprice - Rosé Brut, Bourgogne, Côte Chalonnaise

## Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits, men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, og prisen ligger i et langt mere sympatisk leje! Netop byen Rully var sammen med Nuits-St.-Georges, de første i 1822 til at producere Crémant på Méthode Traditionelle – kopieret fra Champagne-distriktet.

## 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.

## Vinen

Produceret efter Méthode Traditionelle, hvilket vil sige gæring i flaske (som Crémant de Bourgogne og Champagne). Caprice Rosé er lavet på Gamay, Grenache Noir og Merlot, som hentes i Bourgogne, Rhône og Sydfrankrig. Efter en kort skindmaceration, hvor vinen får sin rosé-farve, presningen og en naturlig bundfældelse af det tunge bundfald, foregår gæringen separat efter druesort på ståltanke (14-15°). Efter en malolaktisk gæring bliver vinene af de forskellige druesorter sammenstukket og derefter aftappet på flaske, med en tilsætning af sukker og gær, som sætter en anden gæring i gang. Det er denne proces (Méthode Traditionelle) som danner boblerne (naturligt kulsyre), tryk og mere alkohol (12,5%). Caprice bliver gæret på flaske i min. 6 måneder inden en klassisk drejning af flaskerne på gyro-palletter inden dégorgering, hvor man fjerner bundfaldet ved frysning af flaskehalsen, tilsætter en smule sukkerblanding (dosage) og påfører den klassiske champagne-prop. Caprice Rosé Brut har en smuk, sart rosé farve. Den har en livlig, vedvarende mousse. I duften har den delikate nuancer af røde bær, som også følger med i smagen. Eftersmagen er ret fyldig med appetitgivende toner og en charmerende stil. Dosage: 0,6.

Vinifikation:	Méthode Traditionelle.
Smagenoter:	Smuk sart lyserød-farvet med livlig mousse og delikate noter af røde bær. Frugtrig smag med fyldig og blød finish.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mager fisk, Aperitif



## Fakta

Årgang	
Varenr.:	1005279
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Gamay, Grenache Noir & Merlot
Alkohol:	11.5 %
Potentiale:	Nydes ung og frisk
Kategori:	Let og elegant
Web:	<a href="http://www.albert-sounit.fr">www.albert-sounit.fr</a>