

Maison Albert Sounit, Caprice - Rosé Demi-Sec, 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 klassisk champagne-prop. Caprice Rosé Demi Sec har en smuk, sart rosé farve. Den har en livlig, vedvarende mousse. I duften har den delikate nuancer af modne kirsebær og hindbær. Smagen er frisk og fyldig, med let eksotiske toner, som klæder strukturen godt. Meget charmerende stil. Dosage: 3,5.

| | |
|----------------|---|
| Vinifikation: | Méthode Traditionelle. |
| Smagenoter: | Smuk roséfarvet Demi Sec med livlige bobler og delikate nuancer af modne bær – frisk, fyldig og lettere eksotisk. |
| Anbefales til: | Dessert, Velkomst, Aperitif |



Fakta

| | |
|-------------|--|
| Årgang | |
| Varenr.: | 1005280 |
| Område: | Frankrig, Bourgogne, Bourgogne |
| Drue: | Gamay, Grenache Noir & Merlot |
| Alkohol: | 11.5 % |
| Potentiale: | Nydes ung og frisk. |
| Kategori: | Let og elegant |
| Web: | www.albert-sounit.fr |