

Roland Sounit Bourgogne Chardonnay

Frankrike / Burgund



Vinhuset Domaine Roland Sounit ligger i Rully, i hjertet av Côte Chalonnaise, sør for Côte d'Or. De eier 16 hektar med vinmarker i landsbyene Rully og Mercurey.

Deres styrke ligger i å ta vare på de tradisjonelle metodene fra de ulike terroir, samtidig som de bruker moderne produksjonsverktøy for å forbedre kvaliteten. Vinene produseres i små temperaturkontrollerte tanker for å beholde karakteristikkene til de ulike vinmarkene.

Domaine Roland Sounit er kjent for å produsere lettdrikkelige aromatiske viner.

Burgund er hjemmet til Chardonnay-druen, som utvikler sitt mest perfekte uttrykk i dette området. Roland Sounit Bourgogne Chardonnay kommer fra vinhusets 16ha i området Côte-d'Or, Saône-et-Loire og Yonne.

Leire- og kalksteinsjord som følge av forvitring av kalkstein og mergelsubstrat.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Bourgogne Chardonnay
Produsent	Domaine Roland Sounit
Årgang	2020
Druetyper	100% Chardonnay
Vinifikasjon	Druene høst for hånd. Tradisjonell vinifisering. Vinen lagres på eikefat som er 20 til 60 % ny eik i 8 til 15 måneder. Eiken er hovedsakelig hentet fra Vosges-regionen.
Lagring	8 - 15 mnd på fat
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 0,93 g/l Syre: 4,89 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Sitrongul farge, frisk duft av hvite blomster, lime og hasselnøtter. Frisk korrekt Chardonnay-smak med god syre og integrerte mineralsker og aromaer fra eiken. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	8-10° ?C
Passer til	Nydelig til aperitiff, fisk og skalldyr.
Webside	https://www.maisonfrancoismartenot.com/en/brand/17/domaine-roland-sounit

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15311001		kr. 289,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·