## De Sousa et Fils

# *Cuvée des Caudalies Blanc de Blancs Grand Cru Brut*

**750 ml**

**France,**

**9920502002**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 0,0 % |
| **Residual sugar:** | 3 g/l |

## Food reccomendations

from Christina Hilker

Spitzkohlterrine mit schwarzen Nüssen und geröstenen Roggen-Grammerln

Makrele pochiert im schwarzem Kardamom-Fond pochiert mit Enoki Pilzen

Rehterrine mit getrockneten Cranberries und Pistazien

# Tasting review

by Christina Hilker on 27.08.2012

Für diesen Blanc de Blanc werden Trauben von teilweise über 50 Jahre alten Rebstöcken verwendet (eine absolute Ausnahme in der Champagne!), die dann zu 100% in alten und neuen Eichenfässern ausgebaut wurden. Mit seiner Dosage von 3g/l ist es eigentlich ein Extra-brut. Das Cuvée stammt zu 50% aus Reserveweinen der Jahre 1995 und jünger sowie zu 50% aus Weinen des Jahrgangs 2004. Seine hellgoldene, leicht grün schimmernde Farbe und die feine Perlage beeindrucken das Auge. In der Nase noch dezent, geprägt von feinen Holzaromen. Am Gaumen explodierende Frucht von Zitrus, Grapefruit, weißer Johannisbeere, Rosinen und Nüssen. Ein langes Finish. Nicht nur als Aperitif, sondern auch als Speisenbegleiter (zu Schalentieren, Steinbutt oder Kaviar) ein Hochgenuss!

**Farbe/Aussehen:**
Helles, funkelndes Goldgelb, feinperliges  und elegantes Mousseux.

**Nase:**
Der Champagne Cuvée des Caudalies von de Sousa betört in der Nase mit einer kompakten und dicht verwobenen Mineralität. Erst nach längerer Öffnung und ausreichend Sauerstoffkontakt offenbart er sein komplexes Aroma. Es strömen einem exotische Früchte, wie Mango, Kumquat und Sternfrucht entgegen aber auch Trockenfrüchte, Honig, glasierte Mandeln, Vanille, Zimt und Ingwer. Das Ganze bekommt durch Noten von Zitrus und Holunderblüte einen erfrischenden Anstrich.

**Gaumen:**
Der Gaumen des Champagne Cuvée des Caudalies von de Sousa beeindruckt durch seine tiefgründige Struktur, die markante Mineralität, die wir auch schon in der Nase wahrgenommen haben und die feinen Röstaromen. Nicht nur ein charaktervoller Apéritif sondern auch ein hervorragender Essensbegleiter der mit seiner schönen Länge im Nachhall beeindruckt.