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 Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Lauch mit Walnuss-Splittern, brauner Butter und Kapern

Hummer oder Langustine mit Kamillen-Butter

Blanquette de Veau mit Püree und Möhrchen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

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:
Kräftiges, strahlendes Strohgelb mit präsenter Perlage.
Perlage: Fein, weich und cremig, mit schaumigem, fast seidigem Mousseux, das sich breit am Gaumen auslegt.

Nase:
Lohfarben gerösteter, salzgebutterter Toast, dazu mürber, ofengestovter gelber Apfel sowie gesalzene Nüsse wie Haselnüsse und Cashews skizzieren die erste Nase der Cuvée des Caudalies Grand Cru, Blanc de Blancs Extra Brut von de Sousa. Unterlegt von sommerlichen Aromen wie getrocknete Sommer- und Heublumen und immer wieder nasser Tafelkreide und milden.

Mund:
Das aparte und feingliedrige Mousseux sorgt für einen Auftakt mit seidigem Mundgefühl und fast schmelzender, cremiger Textur. Dann packt er zu, die elegante Phenolstruktur konturiert ihn am Zungensaum und schärft sein übersprudelndes Naturell, baut subtile Spannung mit gutem Druck am Gaumen auf. Tiefgründig und komplex ist er aromatisch vielschichtig, untermauert von den Reserveweinen. Trotz seiner Kraft und seinem Schub ist er stets elegant und diszipliniert am Gaumen geführt.