De Sousa et Fils

Cuvée des Caudalies Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

1500 ml

France,

9920502030

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 26.03.2025

Hilker:

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.

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.