

 De Sousa et Fils

Cuvée des Caudalies Blanc de Blancs Grand Cru Veilissement Prolongé

 2008, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920502061

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbisgnocchi mit Zitronenthymian (vegetarisch)

Geflügelterrine mit Pistazien und frischen Feigen

Lachs unter der Gewürzkruste mit Orangensoße und grünem Spargel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.06.2025

Info zum Champagner:

Die Chardonnay Trauben wurden von einem Grand Cru von über 50 Jahre alten Reben in Avize geerntet und im Holzfass gereift.

Der Jahrgang ist 2008 und degorgiert wurde am 30.05.2018

Farbe/Aussehen:

Intensives 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 langen Nachhall beeindruckt.