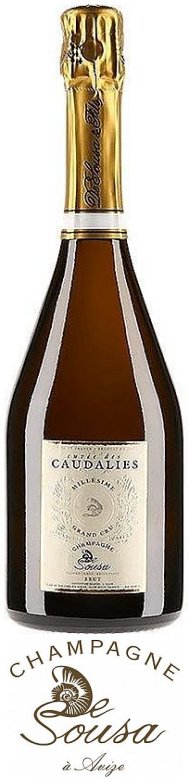
De Sousa & fils 2008 „ Cuvée des Caudalies ” brut extra Grand Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM3350

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Côte des Blancs - brut

Vývoj takového Cuvée vyžaduje trpělivost, lásku a vášeň. Všechny tyto věci dělají z tohoto šampaňského výjimku. Hrozny pochází z nejstarších vinic, starších více než 50 let, které se nacházejí mezi nejlepší Grand Cru Chardonnay (Avize, Oger Le Mesnil-sur-Oger Cramant. Ročníková šampaňská jsou a zůstanou atypickými šampaňskými s průvodními prvky roku jejich sklizně, žádný ročník není stejný, jako předchozí. Víno je vinifikováno v dubových sudech o objemu 225 litrů, které mu dají sílu a hloubku. Není filtrováno a výhodou je málo používané SO2.

Šampaňské pak zraje v křídových sklepech po dobu 60 měsíců. Zlatavá barva se světlými odlesky. Pěna je bohatá a bubliny jsou všichny v pořádku. Ve vůni okamžitě cítíte jemné tóny dubových sudů, které mu dávají sílu a eleganci. Dubové tóny přechází i do chuti, ale přesto si zachovává svou svěžest Chardonnay.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

De Sousa & fils 2008 „ Cuvée des Caudalies ” brut extra Grand Cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Rodina De Sousa pochází z Portugalska. Pradědeček Charlotte, Julie a Paula De Sousových přišel do Francie během 1. světové války. Vinařství samotné založil v roce 1948 jejich dědeček, který se přiženil do vinařské rodiny a jeho žena dostala věnem pár hektarů vinic. Současný ráz mu dal však až jejich otec Éric de Sousa. Ten je dnes již ikonickou postavou oblasti Côte des Blancs. Jako jeden z prvních začal dělat Cuvée Caudalies systémem solera. Také patří mezi pionýry ekologického zemědělství. Od roku 1999 aplikoval na vinících bio režim a později společně se svými dětmi převedl vinice na biodynamické hospodaření. Velkou část z nich obdělávají s pomocí vlastních koní. A právě vinice jsou jejich obrovskou devizou – jednak jsou všechny klasifikované Grand Cru a pak velkou část z nich vysázel ještě jejich dědeček před více jak padesáti lety. Tento vynikající šampaňský dům leží ve vesnici Avize, v srdci slavného Côte des Blancs, kterému jednoznačně vévodí odrůda Chardonnay. Vinice tohoto vinařství spravuje již více než sto let rodina de Sousa, která si v očích odborníků získává stále většího uznání a prestiže. Vinařství řídí Eric de Sousa, který pečuje o svých 11 hektarů s velikou láskou. Většinu ploch tvoří vinice na Côte des Blancs, ale zastoupeny jsou rovněž Montaigne de Reims, Vallée de la Marne a Côte de Bar. Většině révy je přes 45 let a díky svému stáří a biodynamickému způsobu hospodaření produkují vysoce kvalitní hrozny. Kořeny keřů doashují délky 25 až 30 metrů a mohou čerpat z minerálů a dalších látek typických pro křídové podloží Champagne. Právě síla terroir, která se odráží v šampaňských tohoto domu, si získala u odborníků velikou oblibu a obdiv. Elegantní a delikátní šampaňská de Sousa, založená převážně na Chardonnay, nabízí milovníkům vína širokou paletu aromat a chutí, jsouce esencí toho, co čekáme od špičkových šampaňských. Vína Champagne De Sousa se za posledních deset let dostala mezi špičku nejen v Côte des Blancs, ale v celé Champagne. Jejich kvalita stabilně stoupá. V prvních letech mají v sobě až nezkrotnou energii, s postupným zráním se plně projeví velmi pestrá a bohatá aromatika, víno se zharmonizuje a plně se projeví krásná struktura vín. Všechna jejich vína jsou certifikovaná Demeter.

Hlavní parametry

Značka	de Sousa & Fils
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Blanc de Blancs, z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	2008
Zrání	5 let, v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní , raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Champagne de Sousa & Fils, 12 Place Léon Bourgeois, 51190 Avize, Francie