

de Sousa & fils blanc „ cuvée 3A ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» » » de Sousa



| | |
|--------------|--------------|
| EAN | 000000002000 |
| Kód produktu | CHAM3330 |

1

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

de Sousa & fils blanc „ cuvée 3A ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» » » de Sousa

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 50% Chardonnay d'Avize , 25% Pinot Noir d' Ay a 25% Pinot Noir d'Ambonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Côte des Blanc a Montagne de Reims - suché - brut Tři prestižní vinice z Ambonnay, Ay a Avize jsou „vložené“ do Cuvee 3A. Avize dodalo odrůdu chardonnay, které tvoří 50% blendu; tato vinice roste přímo z křídý již více než 50 let a víno zráló v dubových 225l sudech. Druhou polovinu tvoří pinot noir: vesnička Ay leží přímo mezi Vallée de Marne a Montagne de Reims a její pinot přináší vyzrálé tóny lahodného ovoce. Pinot z Ambonnay spojuje vše v jeden celek přidáním zralosti a ovocné koncentrace. Barva je čistě zlatá s měděnými odlesky. Vůně citronu, manga se stopami ananasu hýčká čichové buňky. Máslové tóny pocházející ze zrání v sudu jsou zřetelné, stejně jako tóny červeného ovoce. Na patře vytváří přítomnost pinotu noir živé ovocné tóny na pozadí kouřové a smetanové textury, podpořené solidní mineralitou, tak charakteristickou pro chardonnay. Rodina De Sousa je původem z Portugalska. Dědeček Erica De Sousy, současného majitele, přišel do Francie během I. světové války. Jeho otec se pak přiznal do vinařské rodiny a v roce 1948 založil své vlastní vinařství. Obrovskou devizou tohoto progresivního vinařství jsou vinice – jednak jsou všechny klasifikované Grand Cru a pak velká část z nich je padesátiletá nebo i starší. Vína Champagne De Sousa se za posledních deset let dostala do hledáčku předních světových sommelierů a degustátorů. V podstatě nechybí v žádném přehledu či výběru šampaňských vín. Především pak Cuvée Caudalies, které je scelelo z dvanácti ročníků od roku 1995 do 2006. Jak nám při posledním setkání pan Eric vysvětlil, starší ročníky mu dodávají plnost, až jakousi mastnot, mladé ročníky pak hlavně svěžest a lehkost. A samozřejmě i paleta aromat je mnohem pestřejší.

Hlavní parametry

Výroba

druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.