

de Sousa & fils blanc „ cuvée des Caudalies ” 2008 brut extra Grand Cru Champagne 0.75 l

» » » de Sousa



Kód produktu

CHAM3350

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

de Sousa & fils blanc „ cuvée des Caudalies ” 2008 brut extra Grand Cru Champagne 0.75 l

» » » de Sousa

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - Côte des Blancs - brut - suché. 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 všechny 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. Rodina De Sousa je původem z Portugalska. Dědeček Erica De Sousy, současného majitele, přišel do Francie během I. světové války. Jeho otec se pak přizemnil 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 sommeliérů 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 masnost, mladé ročníky pak hlavně svěžest a lehkost. A samozřejmě i paleta aromat je mnohem pestřejší. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Výroba

druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny
upozornění

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