

de Sousa & fils blanc „ cuvée des Caudalies ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» » » de Sousa



EAN	0000000002000
Kód produktu	CHAM3340

1	
---	--

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

de Sousa & fils blanc „ cuvée des Caudalies ” brut Champagne Aoc 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. Péče o vinnou révu a půdu je prvním krokem v kvalitě vinařství. To je důvod, proč Erick De Sousa používá biodynamické metody pro oživení svého terroir. "Cuvée des Caudalies" je dalším svědectvím o konzistentní kvalitě jeho produkce. Vinifikace tohoto Blanc de Blancs je výhradně v dubových sudech (15% nové). Hrozny pocházejí z vinic starých více než 50 let. Barva je světle zlatá. Vůně je elegantní, s jemnými náznaky dřevitých vůní. Nabízí krémovou texturu a harmonickou strukturu. Stopy dřevěných sudů jsou patrné, ale dobře integrované. Užijte si tuto Blanc de Blancs například jako aperitiv s kaviárovými toasty. Je to také vynikající s tlustým plátkem kambaly, s mořskými plody, atd. 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 sommelierů a degustátorů. V podstatě nechybí v žádném přehledu či výběru šampaňských vín. Především pak Cuvée Caudalies, které je sceleno 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.