

 **De Sousa et Fils**

# *Cuvée des Caudalies*

## *Millesime Grand Cru Extra*

### *Brut*

 , 750 ml

 France,



 9920502049



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 3 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Kaisergranat, Fenchel, Apfel und Holunder

(Meeresfrüchte)

Saibling, Nori und Wachteleier

(Fisch)

Gelbe Bete, Birne, Ziegenfrischkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 11.12.2023

Auch Erick De Sousa gehört seit 1986 zum Kreis der Champagne-Winzer. Er hat früh für Furore gesorgt, als er 1990 Le vigneron de l'année im Gault&Millau wurde und auch die Revue du Vin de France ihn zu den Besten zählte, nur dass sein Betrieb damals schon ein Récoltant-Manipulant war und er nicht nur zu den Winzern zählte. Mittlerweile betreuen er und seine Frau Michelle zwölf Hektar Weinlagen, und ihre drei Töchter Charlotte, Valentine und Julie kümmern sich um das Weingut. Der Besitz von zwölf Hektar verteilt sich auf zwölf Ortschaften vor allem an der Côte des Blancs, aber auch auf andere Teile der Region. Seit 1995 wird biologisch, seit 2002 biodynamisch gearbeitet. Vergoren wird mit den Quarzhefen von Champagne Fleur, ausgebaut wird im Wesentlichen im Holz und mit Bâtonnage, sodass die Weine einen recht cremig vollen Charakter bekommen.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Der klassische Brut aus dem Hause De Sousa öffnet sich mit dem Duft von Zitrusfrüchten und Mandeln, in die sich eine leichte Note von gegorenem Boskop mischt. Mit zunehmender Luft wird der Champagner gelbfruchtiger und zeigt kreidige Noten, über denen ein Hauch von Jasmin liegt.

## Gaumen

Am Gaumen ist der Tradition Brut direkt präsent und druckvoll, die Frucht hell und klar mit cremigen Noten. Diese erinnern an Zitronenbaisers, an Weinschaum, weißen Pfirsich, Nektarine, Apfel und Zitrus. Die sieben Gramm Dosage fallen nicht auf, der Champagner wirkt trocken und die Dosage

balanciert den Champagner bis ins mineralisch wirkende Finale.