De Sousa et Fils

Coteaux Champenois, Rouge AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

9920502055

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Butternut-Kürbis mit Harissa und Raz El Hanout-Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Sardinen

(Fisch)

Kalbsschnitzelchen mit Rotweinbutter

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Der Côteaux Champenois Rouge von De Sousa besteht aus 100 % Pinot Noir und stammt von rund 70 Jahre alten Weinbergen, die im Herzen der Montagne de Reims in der Grand Cru-Gemeinde Ambonnay gepflanzt wurden. Die Lese erfolgte von Hand, die Vergärung spontan, die Weinbereitung mit sanfter Mazeration und Umpumpen für 8 Tage und Reifung in Holzfässern für etwa 12 Monate. Im Jahrgang 2020 wurden exakt 347 Flaschen produziert.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase:
Der Fokus des 2020 Côteaux Champenois Rouge von Champagne de Sousa liegt zweifelsfrei auf der konzentrierten, extraktreichen roten Frucht, die aus dem Glas sendet wie ein Hochleistungs-Leuchtturm. Waldhimbeeren, rote Johannisbeeren, aber auch die herbe Preiselbeere skizzieren die freudvolle Rotfruchtigkeit und werden ergänzt durch Granatapfelsirup und dezente würzige Noten.

Mund:
Am Gaumen wird die sattrote Frucht durch den agilen und ebenfalls weit gespannten Säurebogen des Weins aufgefächert, der die Textur allumfassend bestimmt. Breitengrad und Terroir sind klar erkennbar, die Textur des Weins spricht Kalktext, und zwar ungefiltert. Das kühle Naturell des Weins gibt den rotfruchtigen Aromen wie Sauerkirsche und Johannisbeere die Oberhand, die Tannine sind engmaschig und feingliedrig. Sollte sich in den nächsten 5–7 Jahren prächtig entwickeln.