



ARVID NORDQUIST

RANSKA

DE SOUSA GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE BRUT

TUOTTAJA

Champagne De Sousa

ALUE

Champagne District

KOKO

750 ml

HINTA ALKOSSA

€75,93

RYPÄLE

Chardonnay

MAKU

Hedelmäinen ja runsasmakuinen

VALIKOIMA

Vakiovalikoima

MAA

Ranska

ALKOHOLIPITOISUUS

12,5 %

ALKO TUOTENRO

597967



Upean vivahteikas Grand Cru -samppanja biodynaamisesti viljellyistä Chardonnay-rypäleistä. Sekoitus 2-3 tuoreesta vuosikerrasta, joihin on lisätty vähintään 25% reserviviiniä.

Vaalean kullankeltainen väri. Tuoksu on intensiivinen ja hieman kehittynyt. Tuoreiden vaaleiden kukkien tuoksua säästää eukalyptus, keltaiset luumut ja kypsä verigreippi, joiden lisäksi taustalla on paahdetun kahvin ja kuivattujen hedelmien vivahteita. Vaikka maku on kuiva, siinä on tuoksun aromien lisäksi kevyttä hunajaisuutta.

De Sousan samppanjatalo on perustettu vuonna 1948, kun Portugalista lähtöisin olevan ja toisen maailmansodan jälkeen Champagneen kotiutuneen Manuel de Sousan poika Antoine nai paikallisen Zoemien. Nuoren parin myötäjäisiin kuului kuuden eekkerin viinitarha Avizessa. Sittenmin viljelmät ovat kasvaneet yhteensä 12 hehtaariin. De Sousan samppanjat saivat luomusertifikaatin 2010, ja vuosikerrasta 2012 lähtien tuotanto on ollut biodynaamisesti sertifioitua.

Jäännössokeria 5g/l.

Rypäleet (Chardonnay 100%) tulevat Côte des Blancsin alueen Grand Cru tarhoilta Avizesta, Cramantista, Ogerista, Le Mesnil sur Ogerista ja Chouillysta. Yksi harvoista biodynaamisesti tuotetuista samppanjoista.



Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys

SOPIVUUS

Aperitiivi, Juustot, Kala, Äyriäiset, Salaatit