

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CUVÉE MYCORHIZE



Champagne De Sousa et Fils

Champagne, Frankreich

PREIS: 64,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
BRIOCHE ◀  
KREIDE ◀



**Stil**  
**Weinberg**  
**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Reserveweine**  
**Biolog. Säureabbau**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**  
**Trinktemperatur**  
**Allergenhinweis**

mineralisch & feingliedrig  
Kreide  
Chardonnay (100%)  
2016  
kein Reservewein  
durchgeführt  
3 Gramm / Liter  
Januar 2020  
Blanc de Blancs, Ohne  
Jahrgang, für Einsteiger,  
für Fortgeschrittene,  
Essensbegleiter  
12,50 Vol.%  
10 bis 12°C  
enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Die Champagner von de Sousa sind bekannt und begehrt für ihren kristallinen und zugleich saftigen Charakter. Manuel de Sousas Sohn Antoine heiratete die Winzertochter Zoémie Bonville, was 1950 zur Gründung von de Sousa & Fils führte. Seit 1986 führt Erick de Sousa das Gut. Seit 1999 wird der Weinbau biodynamisch betrieben, was sich positiv auf die Traubenqualität ausgewirkt hat. Seit 2010 ist er biozertifiziert. De Sousa benutzt hauptsächlich natürliche Hefen, die malolaktische Gärung wird durchgeführt bzw. zugelassen.

Alle Champagner bleiben mindestens 30 Monate auf der Hefe. Zukünftig möchte Erick de Sousa seine Champagner zwei Jahre länger auf der Hefe ausbauen, er bringt sie inzwischen er ein Jahr nach dem Dégorgement in den Verkauf. Sie sind kraftvoll und konzentriert, bestechen durch ihre Nachhaltigkeit und feine mineralische Noten. Erick de Sousas Champagner eignen sich hervorragend als Aperitif, bringen aber auch Liebhaber eleganter Schaumweine beim „Für-sich-allein-Genießen“ ins Schwärmen.