De Sousa Champagne Caudalies Grand Cru Rosé

Champagne - Frankrijk

De Caudalies Grand Cru Rosé is het resultaat van de assemblage van de chardonnay druif en de pinot noir, waarvan de chardonnay 90% van het totaal uitmaakt.

De bodems van deze Grand Cru wijngaarden bestaan uit kalkbodems en zijn gelegen aan de Côte des Blancs en op de Montagne de Reims. De gemiddelde leegftijd van de stokken in de wijngaard is meer dan 60 jaar oud. In de wijngaard wordt biodynamisch gewerkt, met grote respect voor de natuur.

Nadat de druiven voor 100% met de hand zijn geplukt vindt de vergisting plaats in vaten van Frans eikenhout. De dosage (de hoeveelheid suiker die samen met de liqueur d'expédition aan het eind van de traditionele vewerking van de champagne wordt toegevoegd aan de fles) is slechts 3 gram per liter. De champagne wordt vervolgens ongefilterd gebotteld.



Proefnotitie

Een verfijnde smaak met subtiele aroma's van verse rode bessen. frambozen en kersen. Daarnaas komt, doordat de wijn houtlagering heeft genoten, een mooie geur van toast en een klein botertje in de smaak.

Drinken bij

Een fantastische begeleider van schaal- en schelpdieren als oesters. Maar past ook goed bij kalfsvlees en gevogelte als duif. Daarnaast een mooie begeleider van desserts van rood fruit als framboos of aardbei.

Houdbaarheid

Zeker 8 tot 15 jaar houdbaar.

Druivenrassen

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl