



ARVID NORDQUIST

Ranska

# DE SOUSA CUVÉE UMAMI GRAND CRU MILLÉSIME CHAMPAGNE EXTRA BRUT

TUOTTAJA: [Champagne De Sousa](#)  
RYPÄLE: Pinot Noir, Chardonnay  
MAA: Ranska  
ALUE: Champagne District

MAKU: Täyteläinen ja runsamakainen  
VUOSIKERTA: 2009  
ALKOHOLIPITOISUUS: 12,5%  
KOKO: 750 ml

TUOTENRO: 99569  
HINTA TUKUSSA: €198,00  
LKM/PAKKAUS: 6  
SERTIFIKOINTI: Biodynaaminen



Tuoksultaan ja maultaan vivahteikas, upea samppanja. Kehittynyt tuoksu huokuu kukkaisuutta, hunajaisuutta, marjaisuutta ja hennosti mantelia. Pitkä, syvä, samettinen, mineraalinen ja maukas. Umami on erittäin kuiva, dosage 3 g/l. Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%.

Rypäleet tähän uniikkiin samppanjaan on poimittu De Sousan omilta tarhoilta Côtes de Blancin ja Montagne de Reimsin alueilta. Köynnösten keski-ikä yli 60 vuotta. Käyminen ja batonnage tapahtuivat tammitynnyreissä. Ikäännytyspotentiaali 15-20 vuotta.

Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys



## Sopivuus

Itämainen/Maustettu ruoka, Juustot, Kala, Äyriäiset

## Champagne De Sousa

Il maailmansodassa liittoutuneiden puolella taistelleesta portugalilaisesta 56 000:n miehen sotilasosastosta tiedetään hyvin vähän. Yksi sotilaista oli Manuel De Sousa. Manuel oli kotoisin Bragasta, Pohjois-Portugalista. Rauhan jälkeen Manuel palasi takaisin Bragaan, jossa sodanjälkeiset olosuhteet olivat käymässä mahdottomiksi hänen perheelleen.

Palveluksensa aikana Manuel oli luonut kontakteja samppanjan alueella, ja hän lähti sinne töihin perheensä kanssa. Työkseen hän ajoi Avizen metsistä kerättyä keltaista rautapitoista maata viinitarhoille. 29-vuotiaana hän sairastui vakavasti ja menehtyi.

Manuelilta jäi poika, Antoine. Antoine ja Zoemien (os Bonville) tiet kohtasivat vähän myöhemmin. Nuorenparin myötäjäisiin kuului 6 eekkerin viinitarha legendaarisesta Avizesta, keskeltä Cotes de Blancia. De Sousan viinitalon perustamisvuodeksi on merkitty 1948.

Vuonna 1986 tila siirtyi Ericille, Manuelin pojanpojalle. Hänellä ja Michellellä on kolme lasta, Charlotte, Valentin ja Julie.

Ericin tavoitteena on tuottaa huippuviinejä. De Sousan viinitarhat ovat samppanjan arvostetuimmilla alueilla ja ¼ köynnöksistä on yli 50-vuotiaita.

Ericin aikana De Sousan viljelmät ovat kasvaneet 12 hehtaariin. Chardonnay-tarhat sijaitsevat Cotes de Blancin Grand Cru-tarhoilla Avizessa, Cramantissa, Ogerissa ja Le Mesnil sur Ogerissa. Pinot Noir Grand Cru tarhat ovat Ayssa ja Ambonnayssa.

Eric on muuttanut viinitarhojaan asteittain biodynaamisiksi jo 15 vuoden ajan. Tarhoilla työskennellään luontoa ja ympäristöä kunnioittaen.

Vanhoilla chardonnay-tarhoilla käytetään vain hevosia apuna maan muokkauksessa.

De Sousan samppanjat saivat luomusertifikaatin 2010, ja vuosikerrasta 2012 lähtien tuotanto on ollut biodynaamisesti sertifioitua.