De Sousa Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Mycorhize Extra Brut

Champagne - Frankrijk

Familie de Sousa maakt de Cuvée Mycorhize van 100% chardonnaydruiven van drie verschillende grand cru-wijngaarden in Avize. Deze biodynamisch bewerkte percelen liggen in de grand cru Côte des Blancs, met meer dan 50 jaar oude stokken. De familie bewerkt de grond met een paard en vermijdt zo dat een zware tractor de bodem comprimeert en daardoor minder lucht en biologisch leven bevat. De wijn wordt na de eerste, natuurlijke vergisting overgeheveld op eikenhouten fusten van 225 liter (waarvan 15% nieuw). Daarna volgt een rijping van drie jaar in pupitres, waardoor er fraaie aroma's van brioche ontstaan. De dosage is slechts 3 gram per liter. Het is een exclusieve, hoge kwaliteit terroir-Champagne met een zeer beperkte productie van slechts 1212 flessen.



Proefnotitie

Een pittige en complexe Champagne, volgeel van kleur met een frisse en aanhoudende mousse. Het aroma varieert van rijpe appel- en citrustonen tot nuances van eikenhout en frisse kruiden. De smaak is krachtig, frisdroog en heeft een lange, evenwichtige afdronk.

Drinken bij

Prima als aperitief, maar ook een uitstekende begeleider van smaakvolle visschotels.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf de datum van dégorgement tot ongeveer zes jaar daarna.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

n.v.t.	Vinum | Rolf Bichsel - World of Sparkling 2024: 18/20 punten | Hervorragender, grosser Wein
n.v.t.	Perswijn - december 2021: 16.5/20 punten | Zeer goed tot excellent | Puur, diepgang, fijne zuren, zachte mousse
n.v.t.	The Wine Advocate | William Kelley - september 2021: 95/100 punten | This is a fabulous effort

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl