



## DE SOUSA BLANC DE BLANCS

### Champagne Grand Cru Brut Réserve

Ein authentischer, individuell geprägter Champagner. Die Rebsorte Chardonnay trägt weiße Trauben mit weißem Saft. Weniger bekannt als die mittels Assemblage hergestellten Champagner, sind die Blanc de Blancs (100 % Chardonnay) besonders gesucht in Kennerkreisen, welche die delikaten Aromen, die Frische und die Lebhaftigkeit dieser Rebsorte schätzen. Der Brut Réserve ist eine Assemblage verschiedener Jahrgänge (2 bis 3) mit mindestens 25 % Réserve in der Assemblage.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Die Robe ist goldfarben mit grünem Schimmer.

##### **Aroma**

Eine beständige Schaumkrone aus feinen Perlen. Die Nase ist kräftig, sie zeigt eine gute Entwicklung und schöne Reife.

##### **Taste**

Am Gaumen sehr schön rund, mit Noten von Honig, Kaffee und getrockneten Früchten

##### **Finish**

Schöne Länge im Finale, mit angenehmer Frische.