

Champagne De Sousa Cuvée UMAMI Grand Cru Millésime 2009 Extra Brut (environ 142 euros la bouteille)

Présentation originale et sobre.

VUE

- Dorée.
- Bulles fines.
- Discrète couronne de bulles.

NEZ

- Intense et envoûtant.
- D'abord généreux, sur des arômes de miel et de caramel, débouchant sur de subtiles nuances de pain grillé, délicatement toastées et torréfiées, expressions de la maturité de la cuvée, obtenue par 3 ans de vieillissement sur lattes des bouteilles avec poignettages.
- Le chardonnay (60%) dévoile ensuite toute sa finesse et son élégance, avec des notes de pomme, de poire et d'agrumes portées par de touchants effluves iodés, avant de se mêler aux fruits rouges (cerise, cassis et framboise) dus au pinot noir.

BOUCHE

- Densité rare dès la mise en bouche, soulignée par une vibrante minéralité, signature des vieilles vignes de plus de 50 ans, à faibles rendements, sur lesquelles ont été choisis les raisins sur les grands crus d'Avize pour le chardonnay, Aÿ et Ambonnay pour le pinot noir.
- Présence remarquable, épanouie, avec une salinité délicieuse, renforcée par le passage des vins de base en fûts de chêne de 225 litres, pour la vinification réalisée par les levures indigènes, et l'élevage avec bâtonnages.
- Longueur en bouche impressionnante.

.....

Avec cette cuvée UMAMI Grand Cru Millésime 2009 Extra Brut confidentielle (6690 flacons et 1181 magnums), Erick De Sousa, son élaborateur, a su interpréter un millésime 2009 propice à l'illustration du cinquième goût UMAMI, importé du Japon, et nous offrir un voyage sensoriel inoubliable.

Idéale pour accompagner vos repas gastronomiques, avec des langoustines croquantes au basilic en nage de Kari Gosse, par exemple.

Champagne De Sousa

12 place Léon Bourgeois

51 190 Avize

Tél. : +33 (0)3 26 57 53 29

Fax : +33 (0)3 26 52 30 64

Mail : contact@champagnedesousa.com

www.champagnedesousa.com

Maison familiale fondée à Avize au début des années 50, le champagne De Sousa cultive en biodynamie (certification en 2010) son vignoble de 9,5 hectares, implanté dans les plus grands terroirs de Champagne. Une œnologie douce et précise donne naissance à environ 85 000 flacons de champagnes d'exception par an, commercialisés dans le monde entier.