FiGee
FINE GOODS

DE SOUSA BLANC DE BLANCS

Champagne Grand Cru Brut Rés

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 % Reserve 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, Kaffe und getrockneten Früchten

Finish

Schöne Länge im Finale, mit angenehmer Frische.