



DE SOUSA & FILS

Де Суза & Фис

Первый recoltant-manipulant из Шампани, представленный в России.

Это небольшое, но очень успешное хозяйство, о котором в России уже много слышали. Этот дом относится к типу хозяйств recoltant-manipulant (RM) — здесь делают вино только со своих виноградников. Местоположение — коммуна Гран Крю Авиз в зоне Кот-де-Блан, которая считается лучшим терруаром для шардоне. Общая площадь виноградников — 6,5 га, а лозам более 50-ти лет. Средний объем производства — 50–60 тыс. бутылок.

Эрик де Суза был одним из первых в Шампани, кто перевел свое хозяйство на биодинамику. Это сложная философия позволяет не только более бережно возделывать виноград, используя только биологические препараты, но и благодаря следованиям законам астрологии (большое внимание уделяют фазам Луны, расположению звезд), биодинамика оживляет землю, возвращает ей природную энергию и силу.

Zoemie — это отдельное дочернее предприятие (NM), основанное Эриком де Суза, которое названо именем его матери. Обладая всего 9 га собственных виноградников, Эрик создал отдельное хозяйство для производства вина из купленного винограда.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

- Brut Tradition
- Brut Merveille Zoemie
- Brut Reserve Blanc des Blancs Grand Cru
- Брют Blanc des Blancs Grand Cru Cuvee des Caudalies
- Brut Grand Cru Millesime Cuvee des Caudalies 2002
- Brut Rose



BRUT TRADITION

Брют Традисьон

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** 50% шардоне, 40% пино нуар, 10% пино менье.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** пино нуар придает вину округлость, пино менье — характерный винный тон, а шардоне — свежесть. Ассамбляж разных годов.**ДЕГУСТАЦИЯ:** блестящий светло-желтый цвет с зеленоватым оттенком. Аромат тонкий цветочный, но комплексный и довольно насыщенный, с оттенками мимозы, цитрусовых и спелых фруктов. Очень свежее и живое во вкусе, вино хорошо сбалансированное, смягченное медовыми нотками.**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасный аперитив, хорошее сопровождение к легким закускам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 7–8°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,375	12,5
NV	0,75	12,5

**BRUT MERVEILLE ZOEMIE**

Брют Мервей Зоэми

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино нуар, шардоне, пино менье.**ЭТО ИНТЕРЕСНО:** юве Merveille, в переводе с французского — «чудо», представляет собой волшебное сочетание элегантности, изысканности и минеральности.**ДЕГУСТАЦИЯ:** это шампанское красивого бледно-желтого цвета с нежными пузырьками. В букете чувствуются нотки фруктов с косточкой, которые плавно переходят в аромат сушеных и засахаренных фруктов. Пленительное, богатое на вкус, с нотками цитрусовых и соблазнительной пеной.**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасный аперитив.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 7–8°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,75	12,5

**BRUT RESERVE BLANC DES BLANCS GRAND CRU**

Брют Резерв Блан де Блан Гран Крю

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне. Возраст лоз более 40 лет.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** первичная ферментация проводится в стальных емкостях.**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий золотистый цвет с зеленоватым оттенком и великолепной игрой пузырьков. Аромат интенсивный, воспроизводящий широкую палитру оттенков жареных зерен кофе, цветочной пыльцы, эвкалипта и сухофруктов. Во вкусе оно довольно округлое, с нотками меда, хорошо сбалансированной кислотностью.**ГАСТРОНОМИЯ:** очень изысканный аперитив. Хорошо сочетается с морской кухней, кремовыми супами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,75	12,0



BRUT BLANC DES BLANCS GRAND CRU CUVEE DES CAUDALIES

Брют Блан де Блан Гран Крю Кюве де Кодали

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне. Возраст лоз более 50-ти лет.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 4-х месяцев в дубовых бочках, 15% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино светло-золотистого цвета с легкими зеленоватыми отблесками. Изящный фруктовый букет нежно подчеркнут древесными тонами. Это мягкое, элегантное, гармонично структурированное шампанское с ярким минеральным тоном и сливочным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: превосходно сочетается с черной икрой, морепродуктами, тюрбо.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,75	12,5



BRUT GRAND CRU MILLESIME CUVEE DES CAUDALIES 2002

Брют Гран Крю Миллезиме Кюве де Кодали 2002

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 50% шардоне, 50% пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: винификация и выдержка проводятся в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: роскошный шелковистый перляж и красивый золотистый цвет. В аромате слышны оттенки персика, специй и минеральных ноток. Превосходная структура и живая кислотность во вкусе, обогащенном тонами свежих лесных ягод. Длительное послевкусие с легкими ванильными нотками.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с комплексными блюдами из краба, омара или нежной телятины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2002	0,75	12,0



BRUT ROSE

Брют Розе

АПШЕЛЛАСЬОН: Champagne AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: 90% шардоне, 10% пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: первичная ферментация проводится в стальных емкостях.

ДЕГУСТАЦИЯ: цвет нежно-розовый с оранжевыми оттенками. Яркий аромат спелых яблок и красных ягод. Во вкусе — превосходная сбалансированная кислотность, шелковистая структура, свежесть, оттенки малины и клубники в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: можно порекомендовать ягодное суфле, мороженое с медом, свежими фруктами и малиновым соусом.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
NV	0,75	12,5

