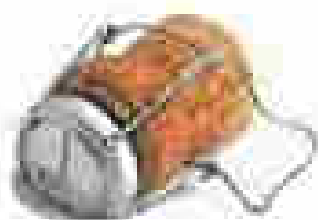


# Guide Euvrard Garnier



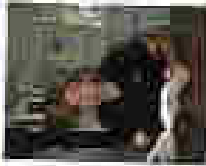
## Champagne



Edition 2012

## DE SOUSA

MAISON  
FONDÉE EN 1858



Depuis 1986, Michèle et Erick De Sousa garantissent à chacun, grâce au savoir-faire de la maison, la production de vin de qualité. Le vignoble de 17 hectares répartis sur 10 parcelles dans les Crus nobles de l'Ave de l'Espérance, Grange, Dégas et Minéral, est composé de vignes vieilles et productives. L'encépagement est constitué de Chardonnay (60%), de Pinot Noir (30%) et de Pinot Meunier (10%). La prise en compte de la biodynamie s'est opérée en 1999, la viticulture étant devenue biologique en 2010. La vinification s'effectue précédée par un tri sélectif des grappes. Les vins sont élevés en fûts de chêne. Une Maison Exceptionnelle.

### RECEPTIONS ET VISITES :

Sur rendez-vous à la Maison, de 10h à 18h.  
 CONTACT : 03 43 81 81 81 - 03 43 81 81 81  
 VENDRE AU DOMAINE : 03 43 81 81 81  
 ADRESSE : 13 place du Domaine, 51192 Aizy  
 TEL : 03 43 81 81 81 - FAX : 03 43 81 81 81

## RÉSERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

### LES CARACTÉRISTIQUES

- Vins à l'aspect cristallin de couleur de palé de truffes ambrées. Le blanc est très fin et très aromatique. Les vins sont très agréables.
- Les vins sont élevés en fûts de chêne de 18 à 24 mois.



Le blanc est très fin et très aromatique. Les vins sont très agréables.

Un vin de blanc de blancs de haute qualité.



VOLUME : 100 cl | ALCOHOL : 12% vol

TYPE : Blanc de Blancs

PRODUCTION : France, Champagne

MAISON : De Sousa

1858

100% Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir

1858

1858



• Prix Public / À la vente : 29,50 €  
 • Production : 10 000 bouteilles

## CUVÉE DES CAUDALLES GRAND CRU

### LES CARACTÉRISTIQUES

- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.



La cuvée est un vin de blanc de blancs.

Un vin de blanc de blancs.



VOLUME : 100 cl | ALCOHOL : 12% vol

TYPE : Blanc de Blancs

PRODUCTION : France, Champagne

MAISON : De Sousa

1858

100% Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir

## CUVÉE 3A GRAND CRU

### LES CARACTÉRISTIQUES

- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.
- La cuvée est un vin de blanc de blancs.



La cuvée est un vin de blanc de blancs.

Un vin de blanc de blancs.

La cuvée est un vin de blanc de blancs.

La cuvée est un vin de blanc de blancs.

La cuvée est un vin de blanc de blancs.

La cuvée est un vin de blanc de blancs.

La cuvée est un vin de blanc de blancs.

La cuvée est un vin de blanc de blancs.

La cuvée est un vin de blanc de blancs.

Un vin de blanc de blancs.

VOLUME : 100 cl | ALCOHOL : 12% vol

TYPE : Blanc de Blancs

PRODUCTION : France, Champagne

MAISON : De Sousa

1858

100% Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir

PRODUCTION : France, Champagne

MAISON : De Sousa

1858

100% Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir

PRODUCTION : France, Champagne

MAISON : De Sousa

1858

100% Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir

PRODUCTION : France, Champagne

MAISON : De Sousa

1858



# CUVÉE DES CAUDALIES 2002 GRAND CRU

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Une robe or intense et soutenue.



• Au nez, magnifique expression de richesse et de maturité, des arômes de fruits jaunes au sirop, de miel et quelques notes de truffe blanche, expression complexe et envoûtante.

- La grande qualité du millésime a été parfaitement interprétée par la maison De Sousa, comment pouvait-il en être autrement ? Une cuvée splendide qui commence tout juste son apogée, l'harmonie est parfaite, un Champagne profond et intense qui offre ces moments d'émotions rares tant recherchés. Nous sommes conquis

Dégusté en juillet 2011, après avoir été dégorgé en avril 2008.



Acidité | 4 3 4 5 6 7 8 9 Sucre



- Prix Départ Cave : 104 €
- Production : 2 300 Bouteilles



# CUVÉE DES CAUDALIES 2004 GRAND CRU

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Une robe de couleur or à l'aspect brillant.



• Le nez est encore finement boisé avec quelques nuances grillées et fumées à la fois.

- Ce millésime de «Caudalies» n'affiche pas encore tout son potentiel, cependant tout est là pour espérer une très grande bouteille prochainement, la matière est dense et mûre, la trame est parfaitement droite et nerveuse. Alors patience !

Dégusté en juillet 2010, après avoir été dégorgé en février 2010.



Acidité | 4 3 4 5 6 7 8 9 Sucre



- Prix Départ Cave : 104 €
- Production : 1 400 Bouteilles

## CEPAGES :

100% Chardonnay (Avize, Oger et Cramant) vinification et élevage en fût de chêne

## ÉQUILIBRE GUSTATIF

DOSAGE | ACIDITÉ | ALCOOL | MALO  
4,1 g/l | 5,28 g/l | 12° | oui

## LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Sole grillée

# CUVÉE DES CAUDALIES 2003 GRAND CRU

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- La robe est lumineuse et éclatante, de couleur or, une bulle fine et lente.



• Superbe nez riche et complexe, qui affiche fièrement des notes de fruits secs et de fruits légèrement confits, une expression de grande qualité.

- Un champagne d'exception au volume et à la longueur exceptionnelle. Riche et généreux, il affiche un équilibre parfait, c'est un vin à la puissance rare, qui va nécessiter une mise en situation à la hauteur.

Dégusté en juin 2011 après avoir été dégorgé en avril 2008.



Acidité | 2 3 4 5 6 7 8 9 Sucre



- Prix Départ Cave : 104 €
- Production : 2 300 Bouteilles

DOSAGE | ACIDITÉ | ALCOOL | MALO  
3,5 g/l | 4,12 | 12° | non

## LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Ris de veau sautés aux asperges vertes

## CEPAGES :

100% Chardonnay (Avize, Oger et Le Mesnil sur Oger) vinification et élevage en fût de chêne, pas de malo car l'année très chaude n'a pas déclenché.

## ÉQUILIBRE GUSTATIF

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

- Un Champagne à la robe rose vif et aux reflets cuivrés, un bel éclat et une bulle vive.



• Le nez laisse apparaître des notes boisées et vanillées avec une bonne intensité.

- En bouche, c'est un Champagne rond et souple en premier lieu, harmonie séduisante et texture fine. L'évolution laisse s'exprimer une grande fraîcheur, due à faible dosage qui offre au vin un aspect droit et ciselé, désaltérant.

Dégusté en juillet 2011.



Acidité | 2 3 4 5 6 7 8 9 Sucre



- Prix Public départ Cave : 59,50 €
- Production : 2 000 Bouteilles

DOSAGE | ACIDITÉ | ALCOOL | MALO  
3,5 g/l | 4,65 g/l | ~12° | oui

## LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Tartare de saumon crème au raifort

## CEPAGES :

90% de Chardonnay, 10% de Pinot Noir (vinifiées en petits fûts de 2 à 8 vins, pour le Chardonnay pendant 6 mois où il a été bâtonné régulièrement afin de lui donner cette rondeur et cette élégance qui le caractérisent, le Pinot noir est resté 1 an en barrique de 5 vins ce qui conforte sa charpente).

## ÉQUILIBRE GUSTATIF

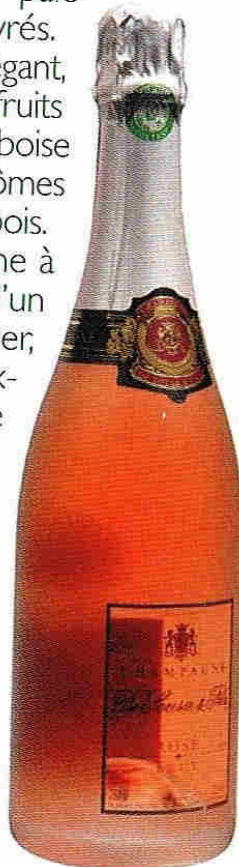
# ROSÉ BRUT

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :



- La robe affiche un rose pâle avec quelques reflets cuivrés.
- Le nez est délicat et élégant, de fines notes de petits fruits rouges, comme la framboise fraîche s'associent à des arômes subtils de mûres et fruits des bois.
- En bouche c'est un Champagne à la texture caressante et soyeuse, d'un volume ample, il laisse s'exprimer, avec une grande intensité, son expression aromatique. L'ensemble profite d'un dosage étudié qui lui confère une grande fraîcheur et une harmonie parfaite, la fin de bouche est longue et persistante. Un grand vin !

Dégusté en juillet 2011.



DOSAGE	ACIDITÉ	ALCOHOL	RESIDU
7 g/l	4,21 g/l	12,5	

## LA SUGGESTION DU SOMMELIER :

Queues de langoustines sautées sauce

## CEPAGES :

92% de Chardonnay (Avize, Cramant et Mesnil sur Oger), 8% de Pinot Noir (Ay)

## ÉQUILIBRE GUSTATIF



## MENTION



- Prix Public départ Cave : 28,50 €
- Production : 8 000 Bouteilles

