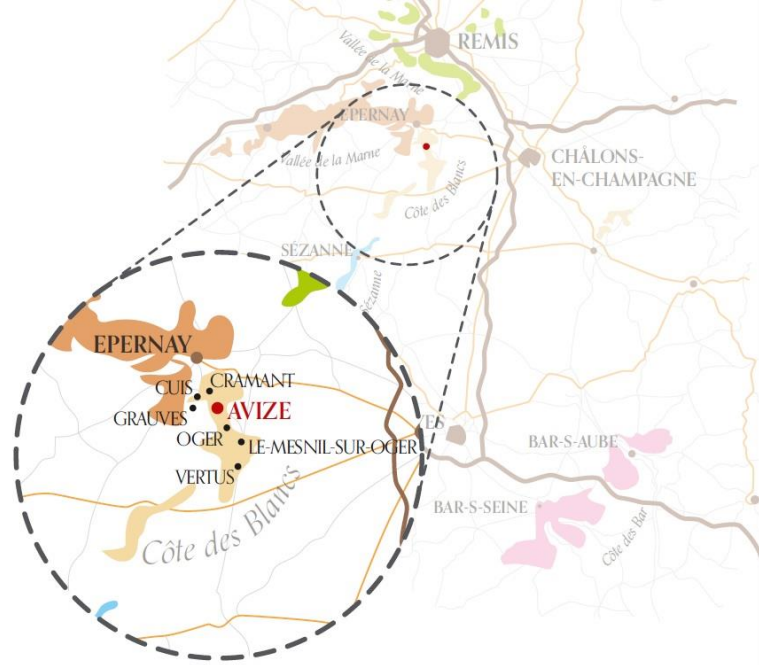


CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### Terroir

**Cépage :** 100% Chardonnay 2008

**Terroir :** Côte des Blancs en Grand cru

**Nature des sols :** 100% Craie

**Age moyen des vignes :** plus de 60 ans

**Degrés :** 12.5% Vol

**Méthode :** Biologique et biodynamique

### Vinification

**Millésime :** 2008

**Vendange manuelle :** 100%

**Elevage :** 100% fût de chêne

**Dosage :** 3 gr/L

**Filtration et collage :** non

**Dégorgement :** voir sur la contre étiquette

### Présentation

**Date recommandée de consommation :** 8-15 ans ou plus

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** crustacés , poissons , viandes blanches , fromages affinés ou à l'apéritif.

### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée des Caudalies 2008** , vous ravira par **son raffinement et son ampleur aromatique** porté sur le fruit jaune mûre comme **la pêche , l'abricot** ou encore le **coing** jusqu'à des notes **de miel et pain d'épices**.



SARL Champagnes De Sousa 12 place Léon BOURGEOIS 51190 AVIZE FRANCE

TÉL:+33 (0)3 26 27 53 29 Fax +33 (0)3 26 52 30 64

[www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com) e-mail : [contact@champagnedesousa.com](mailto:contact@champagnedesousa.com)