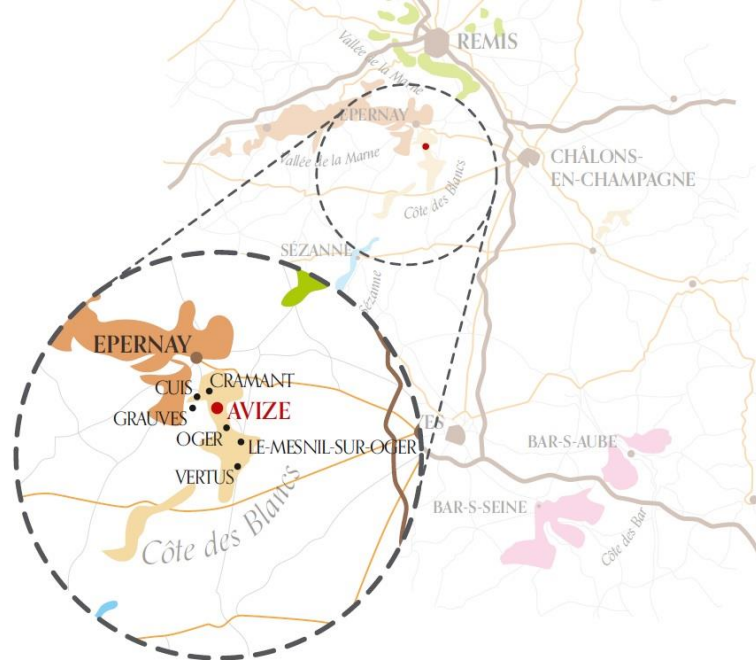


CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Côte des blancs

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : plus de 60 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : 100% fût de chêne dont 8% de fûts neufs

Dosage : 5 gr/L

Vin de réserve : 50% en réserve perpétuelle

Filtration et collage : non

Dégorgement : voir sur la contre étiquette

Présentation

Date recommandée de consommation : 8-20 ans

Température de service : 10-12°C

Accord mets / vins : Fruits de mer, fromage,
poissons

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée des Caudalies**, vous ravira par **son élégante complexité, sa plénitude et ses arômes équilibrés entre la finesse des jeunes vins et les arômes matures des vins de réserve**. Notes **briochées et de craie** accompagnent une bouche équilibrée entre présence et finesse.



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 e-mail : contact@champagnedesousa.com