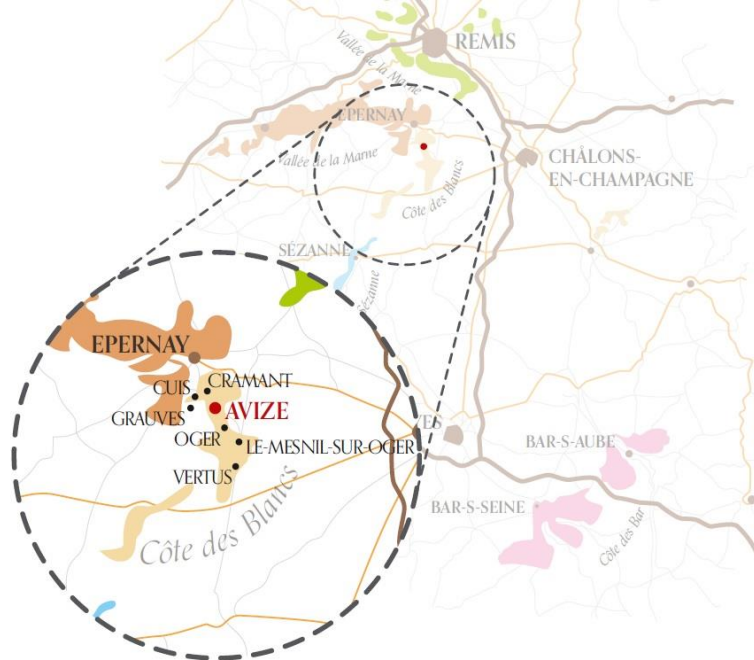
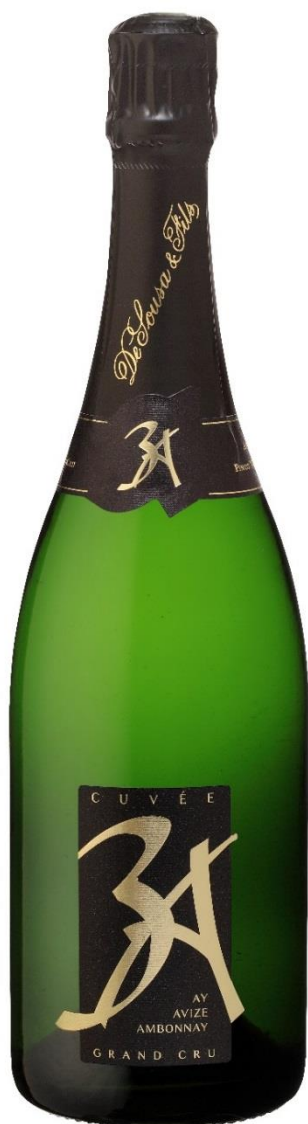


CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### Terroir

**Cépage :** 50% Chardonnay d'Avize , 25% Pinot Noir d'Aÿ et 25% Pinot Noir d'Ambonnay

**Terroir :** Côte des Blanc et Montagne de Reims

**Nature des sols :** 100% Craie

**Age moyen des vignes :** 25-30 ans

**Degrés :** 12.5% Vol

**Méthode :** Biologique et biodynamique

### Vinification

**Vendange manuelle :** 100%

**Élevage :** 50% cuve et 50% fût de chêne

**Dosage :** 5 gr/L

**Vin de réserve :** 20%

**Filtration et collage :** non

**Dégorgement :** voir sur la contre étiquette

### Présentation

**Date recommandée de consommation :** 3-8 ans

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** Fruits de mer, fromage, poularde au vin jaune et morilles.

### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée 3A**, vous ravira par son mariage entre la finesse du Chardonnay et la générosité du Pinot Noir. Le nez est flatteur sur des notes de citron, l'ananas, relevé par un côté beurré apporté par un élevage en fût de chêne. On retrouve également des notes de fruits rouges tels que : le cassis et la framboise caractéristiques du Pinot Noir.

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)

