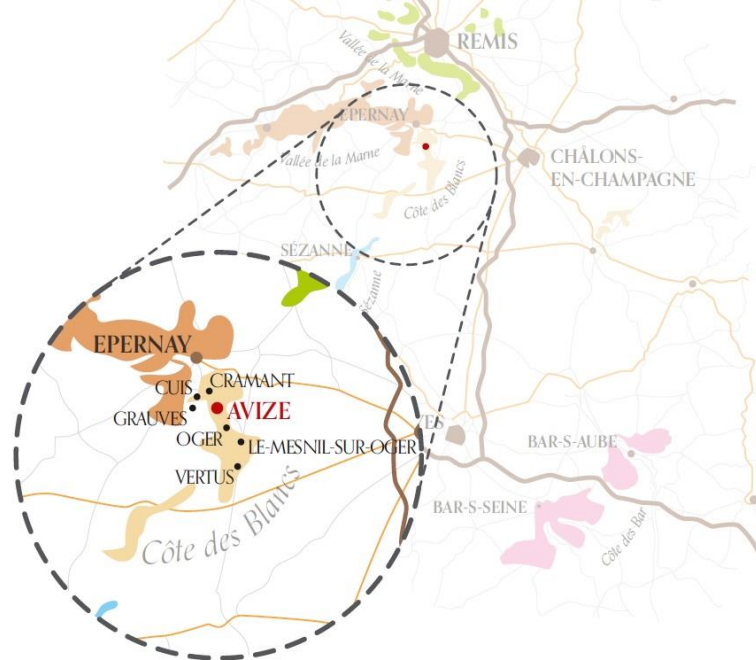


CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### Terroir

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Lieux dit :** Les hauts Nemery Grand Cru d'Avize

**Nature des sols :** 100% Craie

**Age moyen des vignes :** plus de 80 ans

**Degrés :** 12.5% Vol

**Méthode :** Biologique , biodynamique et labour à cheval

### Vinification

**Vendange manuelle :** 100%

**Elevage :** 100% fût de chêne

**Dosage :** 4 gr/L

**Vin de réserve :** 25% en réserve perpétuelle

**Filtration et collage :** non

**Dégorgement :** voir sur la contre étiquette

### Présentation

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

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** Langoustine, sole meunière, blanc de volaille, fromage, cuisine japonaise

### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Mycorhize**, vous ravira par son **élégance**, sa **minéralité** et la précision de ses arômes de **fruit à coque**, **acacia**, **tilleul**, **miel** ainsi que de subtile note de **framboise**. Un Champagne doté d'une énergie vibrante qui reflète le **terroir** d'Avize.



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)