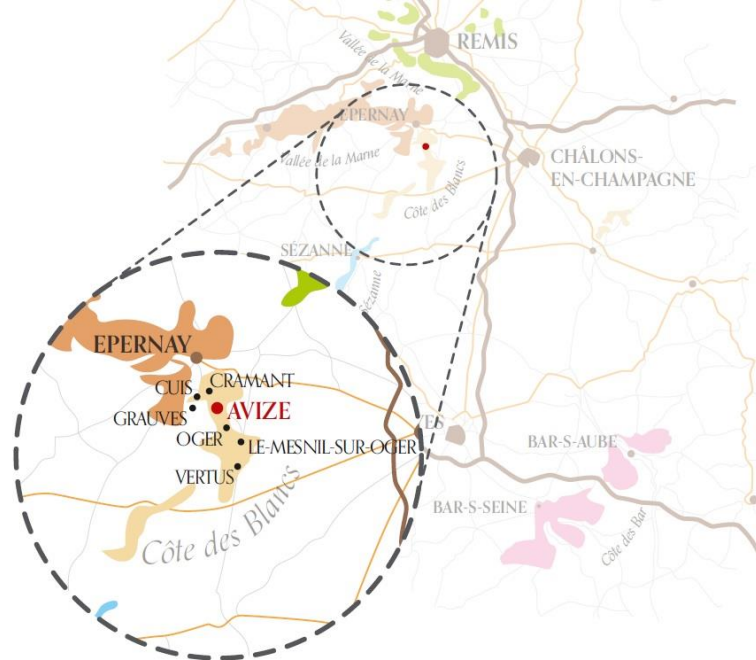


CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### Terroir

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Terroir :** Cramant, Avize, Oger, Mesnil sur Oger et Chouilly en Grand Cru

**Nature des sols :** 100% Craie

**Age moyen des vignes :** 43 ans

**Degrés :** 12.5% Vol

**Méthode :** Biologique et biodynamique

### Vinification

**Vendange manuelle :** 100%

**Elevage :** cuve

**Dosage :** 7gr/L

**Vin de réserve :** 30%

**Filtration et collage :** non

**Dégorgement :** voir sur la contre étiquette

### Présentation

**Date recommandée de consommation :** 3-5 ans

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** Fruits de mer, fromage, crackers salé, poissons

### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Grand Cru Blanc de Blancs**, vous ravira par sa **fraîcheur, son élégante finesse et sa pure minéralité**. Des notes de **brioche, de beurre et d'agrumes mûrs** vous exalteront le palais.



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)