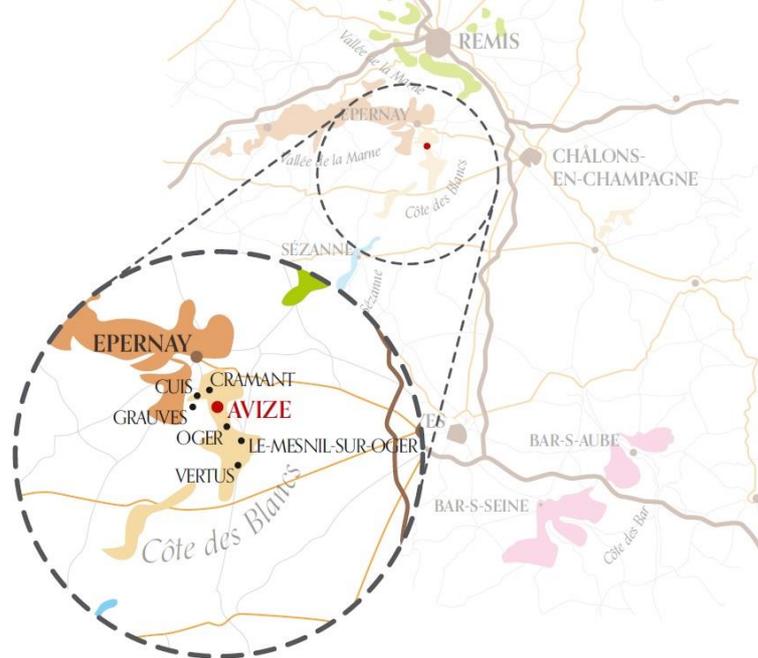


CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 92% Chardonnay de Grauves (1^{er} cru)
et 8 % Pinot Noir d'Ay (Grand cru)

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : 100% cuve

Dosage : 7 gr/L

Vin de réserve : 20%

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 : crackers salé, dessert à base
de fruit rouge

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Rosé**, vous ravira par **sa fraîcheur, sa générosité et son fruité** apporter par un subtile assemblage entre le Chardonnay, avec des arômes **de fleurs blanches et minéraux** et le Pinot Noir avec des notes de **petits fruits rouges** .



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