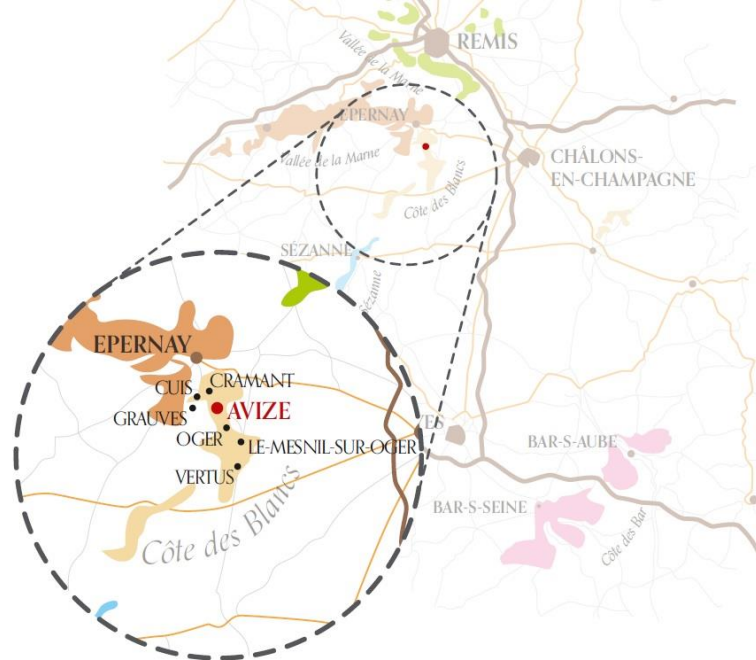


CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir et
10% Pinot Meunier

Terroir : Vallée de la Marne, Côte des Blancs,
région d'Epernay

Nature des sols : Argile et Craie

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : cuve

Dosage : 7gr/L

Vin de réserve : 40%

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, viande
blanche, crackers salé, poissons

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Tradition**, vous ravira par sa **fraîcheur et sa vivacité**. Aux **notes florales**, émanant de **fleurs blanches, d'agrumes et de poires mûries à point**, mais aussi **fruits rouges** ce champagne saura accompagner vos petits moments comme vos grands



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