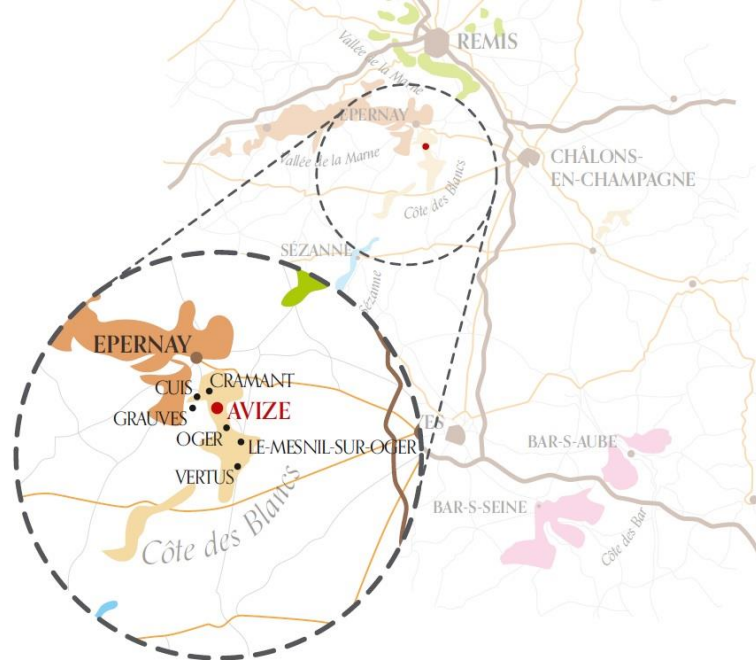


CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### Terroir

**Cépage :** 60% Chardonnay et 40% Pinot Noir 2009

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

**Nature des sols :** 100% Craie

**Age moyen des vignes :** plus de 60 ans

**Degrés :** 12.5% Vol

**Méthode :** Biologique et biodynamique

### Vinification

**Millésime :** 2009

**Vendange manuelle :** 100%

**Elevage :** 100% fût de chêne

**Dosage :** 3 gr/L

**Filtration et collage :** non

**Dégorgement :** voir sur la contre étiquette

### Présentation

**Date recommandée de consommation :** 10-20 ans

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** Fruits de mer, fromage,  
poissons, cuisine japonaise

### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée Umami**, vous ravira par ses arômes évolués évoquant le Tilleul, Miel, pain d'épice, mais aussi framboise, cerise. Il exhale l'élégance et le plaisir floral en même temps que la pureté et la minéralité.



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)