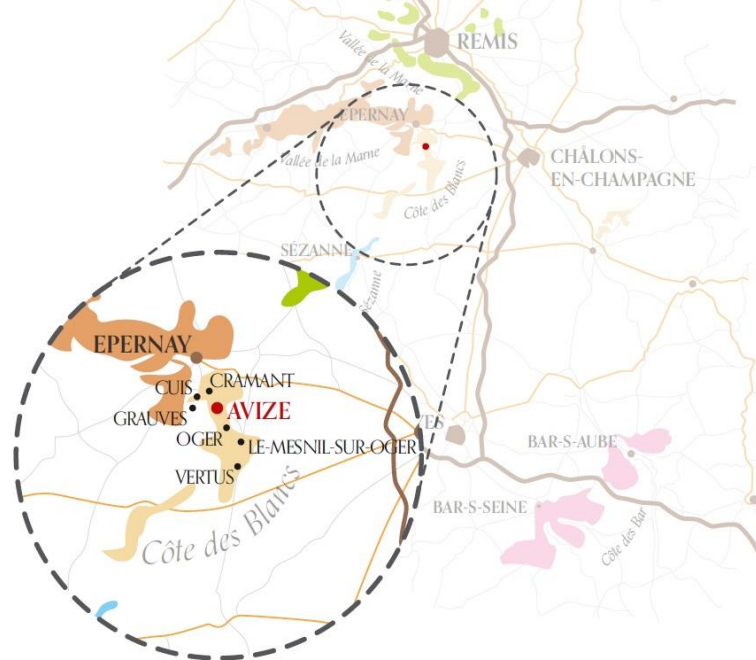


CHAMPAGNE  
*de*  
**Sousa**  
*à Avize*

Un Champagne de Précision



### Terroir

**Cépage :** 100% Chardonnay 2010

**Terroir :** Côte des Blancs en Grand cru

**Nature des sols :** 100% Craie

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

**Degrés :** 12.5% Vol

**Méthode :** Biologique et biodynamique

### Vinification

**Millésime :** 2010

**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 :** 8-15 ans

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** crustacés , poissons , viandes blanches , fromages affinés ou à l'apéritif.

### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée des Caudalies 2010**, vous ravira par son raffinement et son ampleur aromatique porté sur le fruit jaune mûre comme la mirabelle, l'ananas, la mange jusqu'à des notes de miel et de gingembre.



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)