

CHAMPAGNE
de Sousa
à Avize



UMAMI EXTRA BRUT



« UMAMI CÉLÈBRE LA CINQUIÈME SAVEUR :
CELLE QUI DÉPASSE L'ACIDE, L'AMER, LE SALÉ ET LE SUCRÉ
POUR RÉVÉLER LA PROFONDEUR, LA TEXTURE ET LA LONGUEUR
D'UN CHAMPAGNE INTENSÉMENT VIVANT »

TERROIR

Cépage : 60% Chardonnay et 40% Pinot Noir
Terroir : Côte des Blancs et Montagne de Reims
Nature des sols : Craie
Age moyen des vignes : Plus de 60 ans
Degrés : 12.5% Vol
Méthode : Biologique et biodynamique

VINIFICATION

Vendange manuelle : 100%
Élevage : 100% fût de chêne, fermentation indigène, malolactique indigène
Dosage : 3 gr/L MCR
Vin de réserve : 0%
Filtration et collage : non
Durée recommandée de vieillissement : 10-20 ans

DÉGUSTATION

Avec cette cuvée, vous allez pouvoir découvrir que l'UMAMI laisse une sensation douce et durable, cette cuvée tout particulièrement provoque la salivation.

La salinité de nos champagnes, leurs qualités de « sève », leur profondeur et longueur se résument en un seul terme : UMAMI.

La densité est conférée par la qualité des sucres, du glycérol, des acides bien mûrs et de l'alcool. C'est la maturité physiologique optimale des raisins de cette cuvée ainsi que la qualité du terroir qui y contribuent.

C'est la vivacité qui souligne la minéralité du vin.

Température de service : 12-14°C

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

 12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize
 Tél : +33 (0)3 26 57 53 29 - contact@champagnedesousa.com
 www.champagnedesousa.com

PHOTO : © Eric Vanden / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

