

CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Cramant, Avize, Oger, Mesnil sur Oger et Chouilly en Grand Cru

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : 43 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : cuve

Dosage : 5 gr/L

Vin de réserve : 30%

Filtration et collage : non

Dégorgement : voir sur la contre étiquette

Présentation

Durée recommandée de vieillissement : 3-5 ans

Température de service : 8-10°C

Accord mets / vins : Fruits de mer, fromage, crackers salé, poissons

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Grand Cru Blanc de Blancs**, vous ravira par sa **fraîcheur, son élégante finesse et sa pure minéralité**. Des notes de **brioche, de beurre et d'agrumes mûrs** vous exalteront le palais.



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

CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Grape variety : 100% Chardonnay

Terroir : Cramant, Avize, Oger, Mesnil sur Oger et Chouilly en Grand Cru

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: 43 years

ABV: 12.5% Vol

Viticulture : organic and biodynamic

Vinification

Manual harvest : 100%

Vinification: 100% tank

Dosage : 5 gr/L

Reserve wine : 30%

Filtration and sticking : no

Disgorging : see on the back label

Serving

Potential aging : 3-5 years

Tasting temperature : 8-10°C

Food matching : Sea food, cheese, salty crackers, fish.

Tasting notes

Freshness, its elegant **finesse** and its **pure minerality**. Notes of **brioche**, **butter** and **ripe citrus** will exalt the palate.



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