

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

Durée recommandée de vieillissement : 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 57 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 : 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir et 10% Pinot Meunier

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

Soil type : clay and chalk

Average age of vines: 25-30 years

ABV: 12.5% Vol

Viticulture : organic and biodynamic

Vinification

Manual harvest : 100%

Vinification: 100% tank

Dosage : 7gr/L

Reserve wine : 40%

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, poultry, salty crackers, fish.

Tasting notes

Very refreshing chardonnay and good liveliness. With floral notes, from **white flowers, citrus fruits and ripe pears**, but also **red fruits**. This champagne will accompany your little moments like your big ones.



SARL Champagnes De Sousa 12 place Léon BOURGEOIS 51190 AVIZE FRANCE
TÉL: +33 (0)3 26 57 53 29 Fax +33 (0)3 26 52 30 64
www.champagnedesousa.com e-mail : contact@champagnedesousa.com