

CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 92% Chardonnay de Grauves (1^{er} cru)

et 8 % Pinot Noir d'Ay (Grand cru)

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : 100% cuve

Dosage : 7 gr/L

Vin de réserve : 20%

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 : crackers salé, dessert à base de fruit rouge

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Rosé**, vous ravira par sa **fraicheur, sa générosité et son fruité** apporter par un subtile assemblage entre le Chardonnay, avec des arômes de **fleurs blanches et minéraux** et le Pinot Noir avec des notes de **petits fruits rouges**.



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
Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Grape variety: 92% Chardonnay de Grauves (First cru) et 8 % Pinot Noir d'Ay (Grand cru)

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: 25-30 years

ABV: 12.5% Vol

Viticulture : organic and biodynamic

Vinification

Manual harvest : 100%

Vinification: 100 % tank

Dosage : 7 gr/L

Reserve wine : 20%

Filtration and sticking : no

Disgorging : see on the back label

Serving

Potential aging : 3-5 years

Tasting temperature : 8-10°C

Food matching : salty crackers, dessert with red fruits.

Tasting notes

Freshness, generosity and its fruity bring a subtle blend between the Chardonnay, with aromas of **white flowers and mineral**, and the Pinot Noir with notes of **small red fruits**.



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