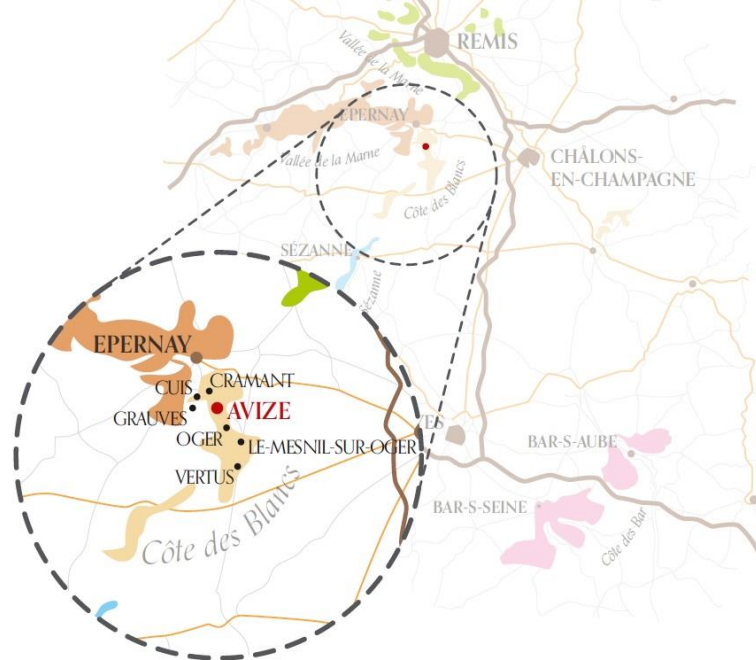


CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 90% Chardonnay d'Avize et 10% Pinot Noir d'Äy

Terroir : Côte des Blancs et Montagne de Reims Grand Crus

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : plus de 60 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : 100% fût de chêne

Dosage : 3 gr/L

Vin de réserve : 0%

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 : huître, veau, pigeon, dessert à base de fruit rouge, fraisier.

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée des Caudalies Rosé**, vous ravira par sa finesse, ses subtiles arômes de petits fruits rouge frais, framboise, cerise kirsch. Vous pourrez apprécier également ses notes beurrés et toastés apporté par son élevage sur fût de chêne.



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