

CHAMPAGNE  
*Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée 3A**, vous ravira par son mariage entre la finesse du **Chardonnay** et la générosité du **Pinot Noir**. Le nez est flatteur sur des notes de **citron**, l'**ananas**, relevé par un côté **beurré** apporté par un élevage en **fût de chêne**. On retrouve également des notes de fruits rouges tels que : le **cassis** et la **framboise** caractéristiques du Pinot Noir.



### Terroir

**Cépage** : 50% Chardonnay d'Avize , 25% Pinot Noir d'Aÿ et 25% Pinot Noir d'Ambonnay

**Terroir** : Grand cru de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims

**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** : 50% cuve et 50% fût de chêne

**Dosage** : 5 gr/L

**Vin de réserve** : 20%

**Filtration et collage** : non

**Dégorgement** : voir sur la contre étiquette

### Présentation

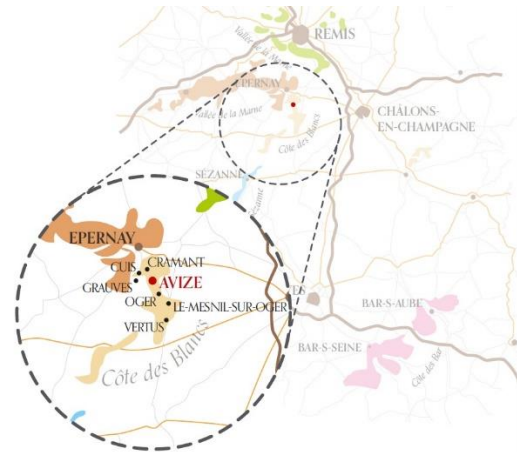
**Durée recommandée de vieillissement**: 3-8 ans

**Température de service** : 8-10°C

**Accord mets / vins** : Fruits de mer, fromage, poularde au vin jaune et morilles.



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](http://www.champagnedesousa.com) e-mail : [contact@champagnedesousa.com](mailto:contact@champagnedesousa.com)



### Terroir

**Grape variety:** 50% Chardonnay d'Avize , 25% Pinot Noir d'Ay et 25% Pinot Noir d'Ambonnay

**Terroir :** Côte des Blanc et Montagne de Reims

**Soil type :** 100% chalk

**Average age of vines:** 25-30 years

**ABV:** 12.5% Vol

**Viticulture :** organic and biodynamic

### Vinification

**Manual harvest :** 100%

**Vinification:** 50 % tank and 50% oak barrel

**Dosage :** 5 gr/L

**Reserve wine :** 20%

**Filtration and sticking :** no

**Disgorging :** see on the back label

### Serving

**Potential aging :** 3-8 years

**Tasting temperature :** 8-10°C

**Food matching :** Sea food, cheese, poultry with vin jaune, fish.

### First taster: Essi Avellan MW

**Note:** Deep lemon color. Lovely toastiness stealing the show on the nose. Hazelnuts intertwined with perfumy fruit, gunpowder, flowers, and ripe peaches. Shows some building complexity. Fruity, succulent palate with fine intensity remaining. A lovely glassful, now peaking. Score: 92

### Second taster: Alex Hunt MW

**Note:** Mid-gold color but a bright, breezy, very malty nose. Mature but plenty of energy! In the mouth, bubbles are soft but plentiful, and there's a real sense of cohesion with the maltyyeasty flavor, chalky grip, and precise structural balance. Delightful example of savory mature Champagne. Score: 92