

CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

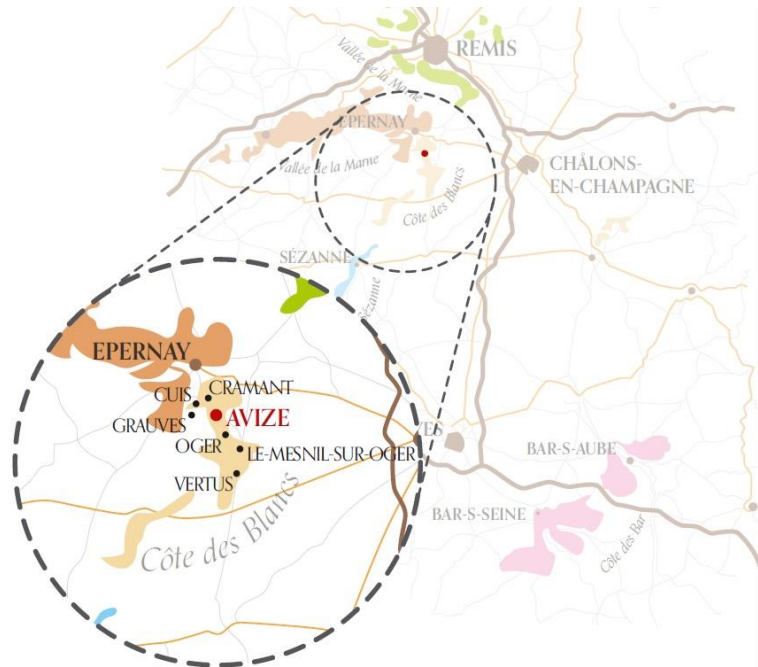
Un Champagne de Précision



## 味わい

シャルドネのフィネスとピノ・ノワールの豊かさが結びついた味わいに魅了されるでしょう。  
レモンやパイナップルの香りの他に樅樽で熟成されたことによって生じたバターのような香りも感じられます。

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



## テロワール

ブドウ品種: アヴィーズ村のシャルドネ50%、アイ村とアンボネイ村のピノ・ノワールを25%ずつ  
畑: コート・デ・ブランおよびモンターニュ・ド・ランス  
土壌: 石灰質100%  
平均樹齢: 25~30年  
アルコール度数: 12.5%  
農法: 有機栽培(ビオロジックおよびビオディナミ)

## 醸造

収穫: 手摘み100%  
熟成: ステンレスタンク50%、樅樽50%  
ドサージュ: 5gr/L  
濾過とコラーージュ: なし  
デゴルジュマン: 裏ラベルをご確認ください

## お楽しみ方

飲み頃: 3~8年の熟成  
供出温度: 8~10度  
お料理との相性: 海の幸の盛り合わせ、チーズ、  
ヴァン・ジョーンヌを使用しモリーユ茸を添えた  
鶏肉のお料理

