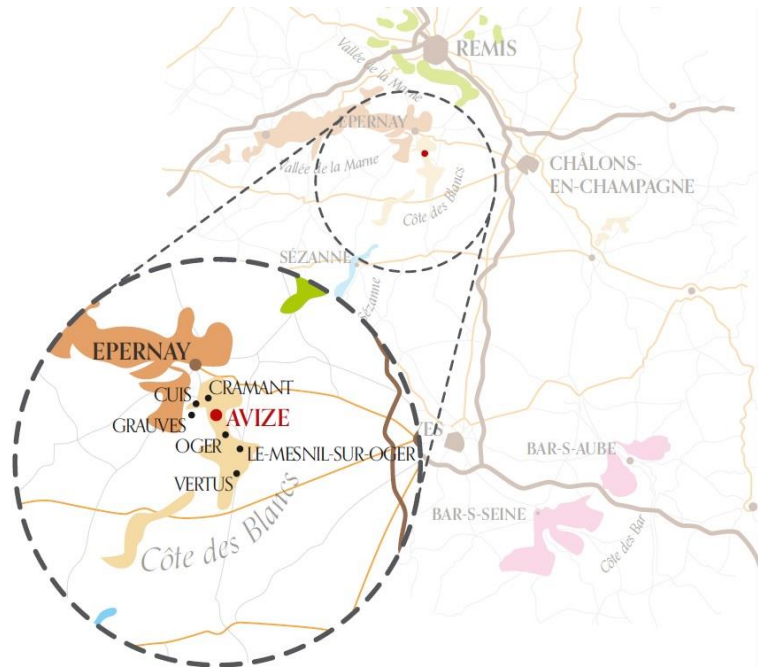


CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



テロワール

ブドウ品種: シャルドネ100%
畑: クラマン、アヴィーズ、オジェ、メニル・スール・オジェ、シュイイの特級畑
土壌: 石灰質100%
平均樹齢: 43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バイオダイナミ)

醸造

収穫: 手摘み100%
熟成: ステンレスタンク
ドサージュ: 7gr/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: 3~5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、塩味のクラッカー、魚料理

味わい

澆刺さ、エレガントなフィネス、純粋なミネラル感に魅了されるでしょう。ブリオッシュ、バター、熟した柑橘類の香りが口中に豊かに広がります。



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 e-mail: contact@champagnedesousa.com