

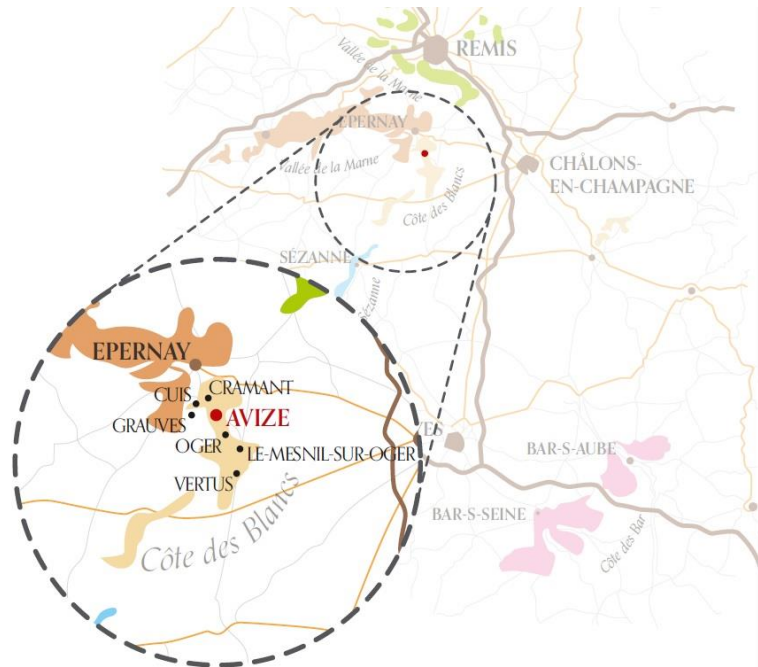
CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### 味わい

フレッシュで生き生きとした味わい。  
白い花を感じさせるような花の香り、柑橘類や熟した洋ナシの香りもあり、赤い果実の香りも感じられます。



### テロワール

ブドウ品種: シャルドネ50%、ピノ・ノワール  
40%、ピノ・ムニエ10%  
畑: ヴアレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン、  
エペルネイ  
土壌: 粘土、石灰質  
平均樹齢: 25~30年以上  
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: ステンレスタック  
ドサージュ: 7gr/L  
ヴァン・ド・レゼルヴ: 40%  
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、白身の肉料理、  
塩味のクラッカー、魚料理



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)