

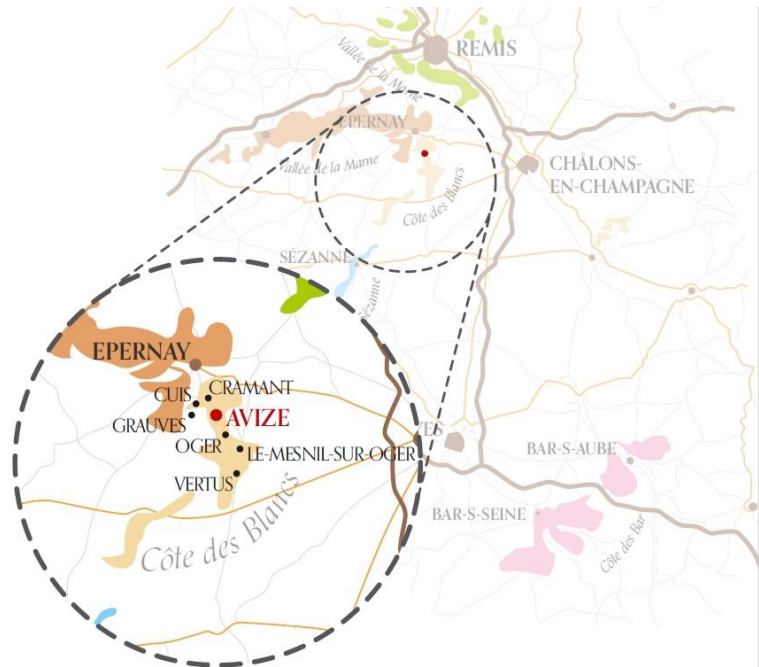
CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



味わい

このシャンパンは洗練された味わいで、桃やアプリコット、マルメロのような熟した黄色系果実の豊かな香りがあり、それからはちみつやパンデピスの香りがしてきます。



テロワール

ブドウ品種: 2008年ヴィンテージのシャルドネ
100%
畑: コート・デ・ブランの特級畑
土壌: 石灰質100%
平均樹齢: 60年以上
アルコール度数: 12.5%

醸造

ヴィンテージ: 2008年
収穫: 手摘み100%
熟成: 櫛樽100%
ドサージュ: 3gr/L
濾過とコラージュ: 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: 8~15年あるいはそれ以上の熟成後
供出温度: 8~10度
お料理との相性: 甲殻類、魚料理、白身の肉料理
、熟成したチーズと。食前酒としてもおすすめ
です。