

CHAMPAGNE
Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Côte des blancs

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : plus de 60 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Eleveage : 100% fût de chêne dont 8% de fûts neufs

Dosage : 5 gr/L

Vin de réserve : 50% en réserve perpétuelle

Filtration et collage : non

Dégorgement : voir sur la contre étiquette

Présentation

Durée recommandée de vieillissement : 8-20 ans

Température de service : 10-12°C

Accord mets / vins : Fruits de mer, fromage,
poissons

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée des Caudalies**, vous ravira par son **élégante complexité**, sa **plénitude** et ses arômes équilibrés entre la **finesse des jeunes vins** et les arômes matures **des vins de réserve**. Notes **briochées** et de **craie** accompagnent une bouche équilibrée entre présence et finesse.

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 e-mail : contact@champagnedesousa.com



CHAMPAGNE
Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Grape variety : 100% Chardonnay

Terroir : Cote des blancs

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: more than 60 years

ABV: 12.5% Vol

Viticulture : organic and biodynamic

Vinification

Manual harvest : 100%

Vinification: 100% oak barrels

Dosage : 5 gr/L

Reserve wine : 50% perpetual reserve

Filtration and sticking: no

Disgorging : see on the back label

Serving

Potential aging : 8-15 years

Tasting temperature : 8-10°C

Food matching : Sea food, old cheese, fish.

Tasting notes

Elegant complexity, the planeness and the aromas balance between the **finesse** of young wines and the **mature** aromas of reserve wines. **Brioche and chalk notes** come with a balanced mouth between presence and finesse.



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 e-mail : contact@champagnedesousa.com