

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: コート・デ・ブラン
土壌: 石灰質100%
平均樹齢: 60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: 檜樽100%、うち8%新樽使用
ドサージュ: 5gr/L
ヴァン・ド・レゼルヴ: 50%
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: 8~20年の熟成
供出温度: 10~12度
お料理との相性: 海の幸の盛り合わせ、チーズ、お魚料理

味わい

バランスのとれたエレガントな味わい、香りの豊かさ、若いワインの香りとヴァン・ド・レゼルヴの熟成感に横たわるバランスのとれた香りを感じ取ることができ、ブリオッシュや石灰質のニュアンスも同時に感じとることができるでしょう。

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

