

CHAMPAGNE
Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 100% Chardonnay

Lieux dit : Les hauts Nemery Grand Cru d'Avize

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : plus de 80 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique , biodynamique et labour à cheval

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : 100% fût de chêne

Dosage : 4 gr/L

Vin de réserve : 25% en réserve perpétuelle

Filtration et collage : non

Dégorgement : voir sur la contre étiquette

Présentation

Durée recommandée de vieillissement : 8-15 ans

Température de service : 8-10°C

Accord mets / vins : Langoustine, sole meunière, blanc de volaille, fromage, cuisine japonaise

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Mycorhize**, vous ravira par **son élégance, sa minéralité** et la précision de ses arômes de **fruit à coque, acacia, tilleul, miel** ainsi que de subtile note de **framboise**. Un Champagne doté d'une énergie vibrante qui reflète le **terroir d'Avize**.

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



Tasting notes

Elegance, the minerality and the precision of aromas of **nuts, acacia, linden, honey** and a subtle hint of **raspberry**. A Champagne with a vibrant energy that reflects the **terroir of Avize**.



Terroir

Grape variety : 100% Chardonnay

Lieux dit : Les hauts Nemery Grand Cru d'Avize

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: more than 60 years

ABV: 12.5% Vol

Viticulture : organic, biodynamic and horse plowing

Vinification

Manual harvest : 100%

Vinification: 100% oak barrels

Dosage : 4 gr/L

Reserve wine : 25% 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 : Scampi , sole meuniere, poultry, old cheese, Japanese food



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