

CHAMPAGNE  
*Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### 味わい

ナッツ、アカシア、ライム、はちみつの香りと同時にフランボワーズの香りもあり、エレガントでミネラルな味わいも感じられます。アヴィーズ村のテロワールを反映したエネルギーギッシュな味わいも兼ね備えています。



### テロワール

ブドウ品種: シャルドネ100%  
畑: アヴィーズ村の特級畑ヌメリーの高台  
土壌: 石灰質100%  
平均樹齢: 80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)、馬を用いて耕作

### 醸造

収穫: 手摘み100%  
熟成: 樫樽100%  
ドサージュ: 4gr/L  
ヴァン・ド・レゼルヴ: 25%  
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: 8~15年熟成  
供出温度: 8~10度  
お料理との相性: アカザエビの料理、平目のムニエル、鶏がらのフォンを使用したお料理、チーズ、日本料理



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)