

CHAMPAGNE
Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 100% Chardonnay 2008

Terroir : Côte des Blancs en Grand cru

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : plus de 60 ans

Degrés : 12.5% Vol

Vinification

Millésime : 2008

Vendange manuelle : 100%

Elevage : 100% fût de chêne

Dosage : 3 gr/L

Filtration et collage : non

Dégorgement : voir sur la contre étiquette

Présentation

Durée recommandée de vieillissement : 8-15 ans ou plus

Température de service : 8-10°C

Accord mets / vins : crustacés, poissons, viandes blanches, fromages affinés ou à l'apéritif.

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée des Caudalies 2008**, vous ravira par son raffinement et son **ampleur aromatique** porté sur le fruit jaune mûre comme la **pêche**, l'**abricot** ou encore le **coing** jusqu'à des notes de **miel et pain d'épices**.

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



Un Champagne de Précision



Terroir

Grape variety : 100% Chardonnay 2008

Terroir : Cote des Blancs en Grand cru

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: more than 60 years

ABV: 12.5% Vol

Vinification

Vintage : 2008

Manual harvest : 100%

Vinification: 100% oak barrels

Dosage : 3 gr/L

Filtration and sticking : no

Disgorging : see on the back label

Serving

Potential aging : 8-15 years and more

Tasting temperature : 8-10°C

Food matching : Sea food, old cheese, fish, poultry and alone

Tasting notes

Refined and aromatic scale carried on the **ripe yellow fruit** such as **peach, apricot or quince** to hints of **honey and gingerbread**.

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