

CHAMPAGNE
De Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Cépage : 100% Chardonnay 2010

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 : 2010

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

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 2010**, vous ravira par **son raffinement et son ampleur aromatique** porté sur le fruit jaune mûre comme **la mirabelle, l'ananas, la mange** jusqu'à des notes **de miel et de gingembre**.

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

CHAMPAGNE
le Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Terroir

Grape variety : 100% Chardonnay 2010

Terroir : Côte des Blancs en Grand cru

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: more than 60 years

ABV: 12.5% Vol

Vinification

Vintage : 2010

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

Tasting temperature : 8-10°C

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

Tasting notes

Refined and aromatic carried on the ripe yellow fruit like plum, pineapple, eat up notes of honey and ginger.

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