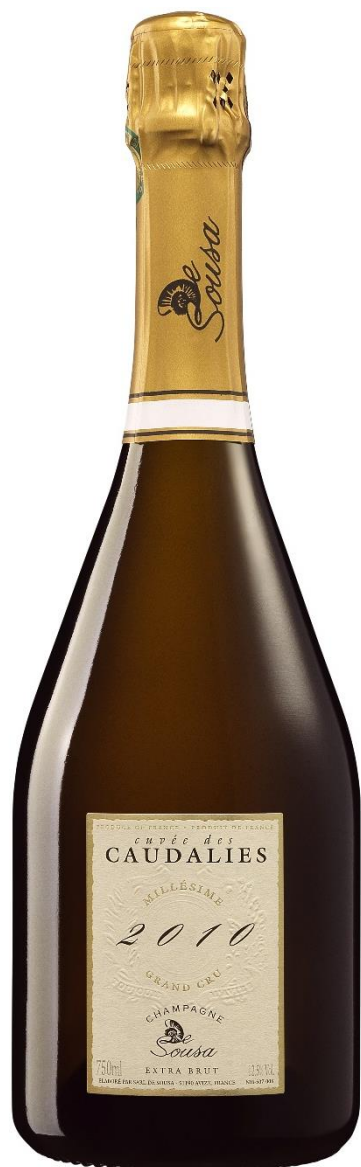


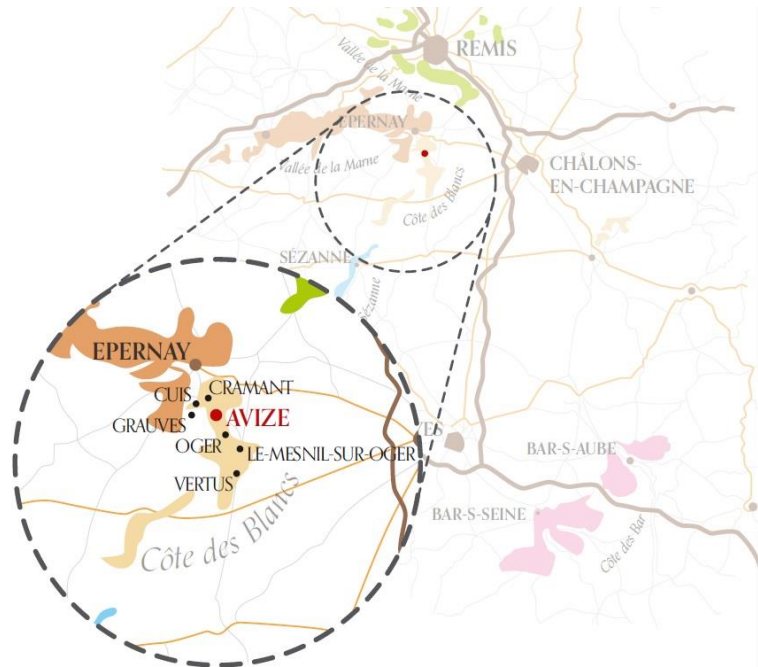
CHAMPAGNE  
*De Sousa*  
à Avize

Un Champagne de Précision



### 味わい

このシャンパンは洗練された味わいで、ミラベル、パイナップル、マンゴーのような熟した黄色系果実の豊かな香りがあり、それからハチミツやショウガのような香りがしてきます。



### テロワール

ブドウ品種: 2010年ヴィンテージのシャルドネ  
100%  
畑: コート・デ・ブランの特級畑  
土壌: 石灰質100%  
平均樹齢: 60年以上  
アルコール度数: 12.5%

### 醸造

ヴィンテージ: 2010年  
収穫: 手摘み100%  
熟成: 檜樽100%  
ドサージュ: 3gr/L  
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年の熟成  
供出温度: 8~10度  
お料理との相性: 甲殻類、魚料理、白身の肉料理、  
熟成したチーズと。食前酒としてもおすすめです。

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)