

CHAMPAGNE
Sousa
à Avize

Un Champagne de Précision



Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Cuvée Umami**, vous ravira par **ses arômes évolués évoquant le Tilleul, Miel, pain d'épice, mais aussi framboise, cerise**. Il exhale l'élégance et le plaisir floral en même temps que la pureté et la minéralité.



Terroir

Cépage : 60% Chardonnay et 40% Pinot Noir 2009

Terroir : Côte des blancs et Montagne de Reims

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : plus de 60 ans

Degrés : 12.5% Vol

Vinification

Millésime : 2009

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 : 10-20 ans

Température de service : 8-10°C

Accord mets / vins : Fruits de mer, fromage,
poissons, cuisine japonaise



Un Champagne de Précision



Tasting notes

Evolved aromas from **lime, honey, gingerbread**, but also **raspberry, cherry**. It exudes elegance and **floral** pleasure along with **purity** and **minerality**.

Terroir

Grape variety : 60% Chardonnay et 40% Pinot Noir 2009

Terroir : Côte des blancs et Montagne de Reims

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: more than 60 years

ABV: 12.5% Vol

Vinification

Vintage : 2009

Manual harvest : 100%

Vinification: 100% oak barrels

Dosage : 3 gr/L

Filtration and sticking: no

Disgorging : see on the back label

Serving

Potential aging : 10 -20 years

Tasting temperature : 8-10°C

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

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