



Un Champagne de Précision



## Chemins des Terroirs

En champagne, nous avons la chance de pouvoir vinifier soit par cépages soit par terroirs.

Chemin des terroirs est une représentation de la diversité des sous-sols du domaine De Sousa.

Cette cuvée est une invitation à voyager sur les chemins des différents terroirs champenois.

### Terroir

**Cépage** : 50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier et 30% Pinot Noir.

**Terroir** : Vallée de la Marne ; Coteaux du Vitryat ; région d'Epernay.

**Nature des sols** : Argile et Craie

**Age moyen des vignes** : 15-40 ans

**Degrés** : 12.5% Vol

**Méthode** : en conversion Biodynamique

### Vinification

**Vendange manuelle** : 100%

**Elevage** : cuve

**Dosage** : 7gr/L

**Vin de réserve** : 40%

**Filtration et collage** : non

**Dégorgement** : voir sur la contre étiquette

### Présentation

**Durée recommandée de vieillissement** : 3-5 ans

**Température de service** : 8-10°c

**Accord mets / vins** : viande blanche, crackers salé, poissons

### Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Chemins des terroirs**, vous ravira par ses **notes d'agrumes, de pommes, de poires confites, mais aussi de coing** . Belle présence en bouche, assortie d'un équilibre entre chaleur enveloppante et fraîcheur vivifiante. Ce champagne sera parfait pour un apéritif.

SARL Champagnes De Sousa 12 place Léon BOURGEOIS 51190 AVIZE FRANCE

TÉL:+33 (0)3 26 57 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)



Un Champagne de Précision



### Tasting notes 93/100 James Suckling

A dense and tight Champagne, this is very vinous with a solid core of fruit that shows strawberries and spice. Full-bodied and flavorful. Fresh and vivid. Made from 50% chardonnay, 30% pinot noir and 20% pinot meunier.

## Chemins des Terroirs

In champagne, we are lucky to be able to vinify either by grape varieties or by terroir.

Chemin des terroirs is a representation of the diversity of the basements of the De Sousa estate.

This vintage is an invitation to travel on the paths of the different terroirs of Champagne.

### Terroir

**Grape variety :** 50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier et 30% Pinot Noir.

**Terroir :** Vallée de la Marne ; Coteaux du Vitryat ; région d'Épernay.

**Soil type :** clay and chalk

**Average age of vines:** 15-40 years

**ABV:** 12.5% Vol

**Viticulture :** in conversion Biodynamique

### Vinification

**Manual harvest :** 100%

**Vinification:** 100% tank

**Dosage :** 7gr/L

**Reserve wine :** 40%

**Filtration and sticking :** no

**Disgorging :** see on the back label

### Serving

**Potential aging :** 3-5 years

**Tasting temperature :** 8-10°C

**Food matching :** cheese, poultry, salty crackers, fish.