

CHAMPAGNE
de Sousa
à Avize



3 A EXTRA BRUT



« LA CUVÉE 3A EST LE FRUIT DU MARIAGE
DES VILLAGES D'AVIZE, AY ET AMBONNAY.
LA FINESSE DU CHARDONNAY
ET LA GÉNÉROSITÉ DU PINOT NOIR »

TERROIR

Cépage : 50% Chardonnay d'Avize, 25% Pinot Noir d'Ambonnay, 25% Pinot Noir d'Ay

Terroir : Grand cru de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims

Nature des sols : Craie

Age moyen des vignes : 45-60 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique, labour équin

VINIFICATION

Vendange manuelle : 100%

Élevage : 100% fût de chêne, fermentation indigène, malolactique indigène

Dosage : 3 gr/L MCR

Vin de réserve : 30% dans le foudre ovoïde (depuis 2014)

Filtration et collage : non

Durée recommandée de vieillissement : 3-8 ans

DÉGUSTATION

Dans le verre, ce vin dévoile un nez très élégant, mêlant coing, biscuit, muguet, brioche et miel d'acacia, comme un petit déjeuner sous le tilleul au printemps.

L'attaque, à la fois douce et vive, révèle une tension mordante, gourmande, nourricière, à la matière généreuse et à la mâche savoureuse.

Les bulles fines s'estompent, laissant place à des fruits mûrs (pêche, ananas rôti), puis à une évolution complexe sur la noix, le cuir, l'abricot sec et la noisette torréfiée.

L'ensemble est équilibré, distingué, taillé pour la table.

Température de service : 10-12°C

Accord mets / vins : Fruits de mer, fromage, poularde au vin jaune et morilles.

f 12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize
Tél : +33 (0)3 26 57 53 29 - contact@champagnedesousa.com
@ www.champagnedesousa.com

PHOTO : © Eric Vanden / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

