

CHAMPAGNE
de Sousa
à Avize



BOISÉ



ÉDITION LIMITÉE



TERROIR



BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE



« UN CHAMPAGNE ISSU DU TERROIR D'AMBONNAY,
VILLAGE HISTORIQUE ET CLASSÉ EN GRAND CRU
DE LA MONTAGNE DE REIMS »

TERROIR

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : Grand cru d'Ambonnay de la Montagne de Reims

Nature des sols : Craie

Age moyen des vignes : 45-75 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

VINIFICATION

Vendange manuelle : 100%

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

Dosage : 0 gr/L

Vin de réserve : 0%

Filtration et collage : non

Durée recommandée de vieillissement : 3-8 ans

DÉGUSTATION

Cuvée atypique pour ce domaine spécialisé dans les grands Blancs.

Pourtant, dès le nez, on est dans le pinot noir, et le grand, celui qui se confirme en bouche par une structure marquée, sans pesanteur aucune et avec une complexité retenue qui demande du temps.

Une fort jolie bouteille parfaitement exécutée et dosée.

Température de service : 10-12°C

Accord mets / vins : Fromages, charcuterie, champignons, petits gibiers à plumes.

 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.

