

CHAMPAGNE
de
Sousa
à Avize



CAUDALIES MILLÉSIME 2013

EXTRA BRUT



« VENDANGE AU 1ER OCTOBRE, ANNÉE ATYPIQUE ET TARDIVE.
NÉANMOINS UN BEAU MILLÉSIME.
EXPRESSIF ET ÉQUILIBRÉ
IL LAISSE PRÉSAGER ENCORE UN BEAU POTENTIEL DE GARDE »

TERROIR

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Avize, Le Mesnil-sur-Oger et Cramant – Grand Cru

Nature des sols : Craie du Campanien (83,6-72 MA)

Age moyen des vignes : Plus de 60 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

VINIFICATION

Vendange manuelle : 100%

Élevage : 100% fût de chêne

Dosage : 3 gr/L MCR

Vin de réserve : 0%

Filtration et collage : non

Durée recommandée de vieillissement : 10-20 ans

DÉGUSTATION

Or doré, la discrétion initiale se révèle complexe, les agrumes orangés se combinent au sentiment de terre ensoleillée, un maquis de thym, laurier bordé par le sable de bord de mer.

Un film fin et chaleureux de fruits blonds : raisin de Corinthe et de fruits tropicaux : ananas contraste avec la chair d'amande et la peau de pamplemousse rose.

L'ensemble est extrêmement subtil, il présente une précision raffinée. L'impulsion de bouche est vive, ciselée, verticale, la sève fraîche se positionne comme relief de support.

L'épicentre disperse une craie sèche de grande allure finement détaillée. Les goûts miellés, de fruits blancs à pépins et de zests dirigent une finale saline très accentuée.

Température de service : 12-14°C

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

 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.

