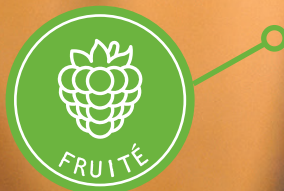


CHAMPAGNE
de Sousa
à Avize



CUVÉE DES CAUDALIES ROSÉ

EXTRA BRUT



« CETTE CUVÉE EST VINIFIÉE EN FÛTS DE CHÊNE.
ELLE A ÉTÉ BÂTONNÉE RÉGULIÈREMENT AFIN DE LUI DONNER
CETTE RONDEUR QUI LA CARACTÉRISE »

TERROIR

Cépage : 90% Chardonnay d'Avize et 10% Pinot Noir d'Aÿ
Terroir : Côte des Blancs et Montagne de Reims Grand Cru
Nature des sols : Craie
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, fermentation indigène, malolactique indigène
Dosage : 3 gr/L MCR
Vin de réserve : réserve perpétuelle de la cuvée Caudalies
Filtration et collage : non
Durée recommandée de vieillissement : 8-15 ans

DÉGUSTATION

Rares sont les rosés à se permettre une vraie dimension gastronomique, mais cette cuvée, associant la texture ouatée de la vinification à celle parfumée du pinot noir, en est la parfaite incarnation.

Son nez est séducteur, aux fragrances finement boisées, vanillées, sur des notes de noisette et de pain grillé.

Sa bouche est le reflet aromatique du nez, elle est équilibrée avec des arômes de petits fruits rouges apportés par le Pinot Noir.

Température de service : 12°C

Accord mets / vins : Lapin, veau, pigeon, et également des desserts à base de fruits rouges

 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.

