

CHAMPAGNE
de
Sousa
à Avize



CUVÉE DES CAUDALIES

EXTRA BRUT



« CE CHAMPAGNE VOUS SURPRENDRA PAR SON ÉLÉGANTE COMPLEXITÉ,
SA PLÉNITUDE ET SES ARÔMES ÉQUILIBRÉS
ENTRE LA FINESSE DES JEUNES VINS
ET LES ARÔMES MATURES DES VINS DE RÉSERVE »

TERROIR

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Côte des blancs

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, fermentation indigène, malolactique indigène

Dosage : 5 gr/L MCR

Vin de réserve : 50% de réserve perpétuelle (depuis 1995)

Filtration et collage : non

Durée recommandée de vieillissement : 8-20 ans

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre d'emblée avec race et panache sur des arômes de zeste de clémentine, d'herbe coupée, de cannelle, puis de bâton de réglisse.

En bouche, le vin se révèle à la fois ample et percutant, avec juste ce qu'il faut de tension.

Milieu de bouche remarquable avant de s'allonger en une finale saline et sapide, dotée de beaux amers.

Température de service : 10–12°C

Accord mets / vins : Fruits de mer, fromages affinés, poissons, viandes blanches.

 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.

