

CHAMPAGNE
de Sousa
à Avize



MYCORHIZE

EXTRA BRUT



« UN GRAND CRU NÉ DE VIEILLES VIGNES,
CULTIVÉ EN BIODYNAMIE ET LABOURÉ AU CHEVAL
PAR JULIE DE SOUSA
POUR PRÉSERVER LA VIE DES SOLS »

TERROIR

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru

Terroir : Les Hauts Nemery, Justice, Les Noyerots

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

Age moyen des vignes : Plus de 80 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique, biodynamique et labour à cheval

VINIFICATION

Vendange manuelle : 100%

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

Dosage : 3 gr/L MCR

Vin de réserve : 30% de réserve perpétuelle (depuis 2010)

Filtration et collage : non

Durée recommandée de vieillissement : 8-15 ans

DÉGUSTATION

Belle mousse onctueuse et vive pour cette cuvée issue d'une vieille vigne de plus de 50 ans.

Le nez est d'une rare complexité : citron confit, fruits blancs et fruits jaunes.

L'ensemble est à la fois puissant et en retenue, davantage terreux que crayeux.

En bouche, ce grand Blanc de Blancs donne toute son énergie et sa largeur avant de s'allonger dans une finale qui combine acidité et minéralité.

Un grand vin à sortir des sentiers battus dans un accord terre-mer ou un plat épicé.

Température de service : 12-14°C

Accord mets / vins : Langoustine, sole, volaille, fromages affinés, cuisine japonaise.

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.

