

CHAMPAGNE
de Sousa
à Avize



RÉSERVE EXTRA BRUT



« CE CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS
SE CARACTERISE PAR SA FRAÎCHEUR,
SA FINESSE ET SA SALINITÉ »

TERROIR

Cépage : 100% Chardonnay Grand Cru

Terroir : Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger

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

Age moyen des vignes : 43 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

VINIFICATION

Vendange manuelle : 100%

Elevage : cuve inox, fermentation indigène, malolactique indigène

Dosage : 5 gr/L MCR

Vin de réserve : 20% en fûts de chêne

Filtration et collage : non

Durée recommandée de vieillissement : 3-5 ans

DÉGUSTATION

Le nez, timide au départ, demande un peu d'aération pour s'épanouir pleinement. Il s'ouvre sur des notes de pain grillé, d'eucalyptus, de cèdre et une légère fumée, évoquant une pêche blanche rôtie au foin.

En bouche, l'attaque est franche, soutenue par de petites bulles bien présentes. Ce vin, riche et corpulent, dépasse le simple champagne Blanc de Blancs par sa maturité et son énergie lumineuse.

Juteux et fruité, il mêle nectarine blanche, citron confit, tarte et pain grillé, avec une finale infinie qui salive intensément.

Parfait carafé, il accompagnera à merveille un poulet au citron pour un dimanche ensoleillé en terrasse (Gault et Millau).

Température de service : 10°C

Accord mets / vins : Fruits de mer, crackers salés, poissons, huîtres, comté...

 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.

