

CHAMPAGNE  
*de Sousa*  
à Avize



# ROSÉ BRUT



« CE CHAMPAGNE ROSÉ EST  
SYNONYME DE GÉNÉROSITÉ ET DE FRUITÉ »

## TERROIR

**Cépage :** 92% Chardonnay, 8% Pinot Noir  
**Terroir :** Côte des Blancs, Montagne de Reims  
**Nature des sols :** Craie  
**Age moyen des vignes :** 25-30 ans  
**Degrés :** 12.5% Vol  
**Méthode :** Biologique et biodynamique

## VINIFICATION

**Vendange manuelle :** 100%  
**Élevage :** cuve inox (Chardonnay), fût de chêne (Pinot Noir), fermentation indigène, malolactique indigène  
**Dosage :** 5 gr/L MCR  
**Vin de réserve :** 0%  
**Filtration et collage :** non  
**Durée recommandée de vieillissement :** 3-5 ans

## DÉGUSTATION

Belle couleur claire, légèrement saumonée pour ce rosé qui assemble une grande majorité de chardonnay avec 8% de vin rouge.  
Au nez, dominé par la fraise des bois, succède une bouche fruitée aux saveurs combinées d'agrumes et de petits fruits rouges.  
Ce rosé tonique, fruité et sapide, s'appréciera en fin d'après-midi d'été (Gault&Millau).

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** Crackers salés, desserts à base de fruits rouges.

 12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize  
 Tél : +33 (0)3 26 57 53 29 - [contact@champagnedesousa.com](mailto:contact@champagnedesousa.com)  
 [www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)

PHOTO : © Eric Vanden / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

