

CHAMPAGNE
de Sousa
à Avize



TRADITION EXTRA BRUT



« LA CUVÉE TRADITION VOUS RAVIRA
PAR SA FRAÎCHEUR ET SA VIVACITÉ »

TERROIR

Cépage : 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Meunier

Terroir : Côte des Blancs, région d'Épernay, Vallée de la Marne

Nature des sols : Argile et Craie

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : Biologique et biodynamique

VINIFICATION

Vendange manuelle : 100%

Élevage : 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

Les fruits cuits (pêche, abricot, poire) apportent leur douceur un peu sucrée, tandis que des notes plus grillées donnent en second de la densité.

La fraîcheur s'impose en bouche dans une matière étincelante.

Les bulles viennent juste en soutien dans une matière très ronde, gourmande, onctueuse.

La finale est longue, persistante, avec une belle fraîcheur et de petits amers salivants.

Température de service : 8-10°C

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

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.

