



Avec le temps

En champagne, nous avons la chance de pouvoir vinifier soit par cépages soit par terroirs.

Pour cette cuvée, nous avons choisi une vinification avec seulement un cépage, le chardonnay.

Le temps de vieillissement en cave favorise la qualité de nos vins. Avec le temps est le reflet de la patiente du vigneron ...

Terroir

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Avize, Oger, Mesnil, Cramant (Grand Cru)

Nature des sols : 100% Craie

Age moyen des vignes : 35 ans

Degrés : 12.5% Vol

Méthode : En conversion biodynamique

Vinification

Vendange manuelle : 100%

Elevage : cuve

Dosage : Extra Brut 5gr/L

Vin de réserve : 40%

Filtration et collage : non

Dégorgement : voir sur la contre étiquette

Présentation

Durée recommandée de vieillissement : 3-5 ans

Température de service : 8-10°c

Accord mets / vins : Fruits de mer et fromage

Commentaire de dégustation

Ce Champagne, **Avec le temps**, vous ravira par sa **fraîcheur, son élégante finesse et sa pure minéralité**. Des notes de **brioche, de fleurs blanches et d'essence d'agrumes**. En bouche, on retrouve des **notes rondes** et la vivacité du **terroir crayeux**. Il accompagnera avec raffinement des produits de la mer.



Un Champagne de Précision



Avec le temps

In champagne, we are lucky to be able to vinify either by grape varieties or by terroir.

For this vintage, we chose a vinification with only one grape variety, chardonnay.

The ageing time in the cellar favours the quality of our wines. With time is the reflection of the winemaker's patient...

Terroir

Grape variety : 100% Chardonnay

Terroir : Avize, Oger, Mesnil, Cramant (Grand Cru)

Soil type : 100% chalk

Average age of vines: 35 years

ABV: 12.5% Vol

Viticulture : In conversion Biodynamique

Vinification

Manual harvest : 100%

Vinification: 100% tank

Dosage : 5gr/L

Reserve wine : 40%

Filtration and sticking : no

Disgorging : see on the back label

Serving

Potential aging : 3-5 years

Tasting temperature : 8-10°C

Food matching : Sea food and cheese

Tasting notes 93/100 James Suckling

Pear skins, citrus peel, kumquats and spices on the nose, with some toast and walnuts too. Richly flavorful, with very fine bubbles and a deliciously broad, toasty finish. 100% chardonnay. Disgorged December 2022. 5g/L dosage. Drink now

SARL Champagnes De Sousa 12 place Léon BOURGEOIS 51190 AVIZE FRANCE

TÉL:+33 (0)3 26 57 53 29 Fax +33 (0)3 26 52 30 64

www.champagnedesousa.com e-mail : contact@champagnedesousa.com