

CHAMPAGNE  
*de Sousa*  
à Avize



# COTEAUX CHAMPENOIS

## BLANC



« EDITION LIMITÉE À 300 BOUTEILLES PAR AN,  
C'EST LE PETIT NOUVEAU DE LA GAMME  
MIS EN PLACE EN 2018 PAR JULIE DE SOUSA.  
NOUS EXPLORONS DE NOUVEAUX HORIZONS »

### TERROIR

**Cépage :** 100% Chardonnay d'Avize  
**Terroir :** Grand Cru de la Côte des Blancs  
**Nature des sols :** Craie du Campanien (83,6-72 MA)  
**Age moyen des vignes :** 50-60 ans  
**Degrés :** 13% Vol  
**Méthode :** Biologique et biodynamique, labour équin

### VINIFICATION

**Vendange manuelle :** 100%  
**Elevage :** 100% fût de chêne, fermentation indigène, malolactique indigène  
**Dosage :** Vin tranquille  
**Vin de réserve :** 0%  
**Filtration et collage :** non  
**Durée recommandée de vieillissement :** 3-8 ans

### DÉGUSTATION

Les étiquettes ont été réalisées par une artiste Bourguignonne : Joyce DELIMATA.  
Ces peintures ont été exclusivement créées pour nos cuvées.

Les ceps de vigne proviennent des parcelles sélectionnées pour l'élaboration des coteaux.

Abricots secs, bouche généreuse, ample, joli fruit, marge et fin à la fois 18/10 Jacques DUONT LE POINT 2026

**Température de service :** 8-10°C

**Accord mets / vins :** Fromages affinés, fruits de mer.

 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.

