



# COTEAUX CHAMPENOIS

## ROUGE



« 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% Pinot Noir Ambonnay

Terroir : « Le Haut de Bermonts » Grand Cru de la Montagne de Reims

Nature des sols : Argilo-calcaires

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.

Après macération douce sur 8 jours, la vinification se déroule en petits fûts de chêne, sur lies entières avec des levures indigènes. Le vin n'est ni filtré ni collé et la mise en bouteille s'est déroulée le 16 août 2019.

C'est un vin rouge qui se mariera parfaitement avec de la caille, du porc, du veau ou encore un crumble de butternut.

Température de service : 8-10°C

Accord mets / vins : Fromages affinés, viandes.

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