

## DE SOUSA 3A

### Maison DE SOUSA

La Maison De Sousa à Avize ressemble aux vieilles vignes qu'elle a su préserver depuis plus d'un demi siècle. Leurs racines plongent loin dans l'histoire de la Côte des Blancs.

Elles nourrissent des cuvées qui sont un hommage à ce terroir d'exception et une famille aux valeurs affirmées : respect de la terre, amour du travail bien fait, qualité et innovation.

Pionnier, Erick De Sousa a su faire des apparentes cartes postales du passé le jeu plein d'atouts du futur. Depuis le millésime 1995 et sur les vieilles vignes de plus de 50 ans, la vinification se fait en petits fûts de chêne pour donner du gras au vin.

Le sous-sol crayeux transmet à nos champagnes, finesse, élégance et une belle minéralité. La Maison est certifiée bio en 2010 et bio-dynamie en 2013.



## Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

## Fiche Technique / 3A - Extra Brut

Le Brut Réserve propose l'une des plus belles expressions du Chardonnay en mêlant fraîcheur, densité et expressivité. La cuvée 3A déploie des trésors de rondeur, d'onctuosité, et de générosité. Une cuvée de terroir insolente, superbe et reflétant les beaux vignobles d'Ambonnay, Aÿ et Avize.

**Assemblage :** 50% Chardonnay, 50% Pinot noir

**Élevage du vin :** Élevage partiellement sous-bois

**Dosage :** Extra Brut (entre 0 et 6 g/l) - **BIO**

## Notes de dégustation

**ROBE }** Claire avec quelques reflets cuivrés. **NEZ }** Citronné, des arômes d'ananas et de mangue. Un côté beurré, des notes de fruits rouges.

**BOUCHE }** Vineuse, veloutée, onctueuse et suave. Jolie fraîcheur et belle minéralité



## Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°. Idéal sur des poissons Champagne Boursault comme du thon, saumon ou des coquilles Saint-Jacques.





## Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Champagne Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

### Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

### La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

### Commentaires

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Pomme, Orange, Fruits rouges, Quetsche, Myrtille, Rose, Violette, Mûre, Mangue, Cannelle	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Figue, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Amande, Brioche, Vienniserie	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Fruits secs, Datte, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Amande, Brioche, Vienniserie, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Figue, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Caramel au lait, Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Amande, Brioche, Vienniserie

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com