



DE SOUSA CUVÉE DES CAUDALIES

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°.

Rafrâchir 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 colle-rette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la colle-rette.

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 / Blanc de Blancs

La Cuvée des Caudalies de la Maison De Sousa est un Champagne Blanc de Blancs d'exception, élaboré à partir de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans.

Cépage : 100% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage sous-bois

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

Notes de dégustation

ROBE } Or clair, légers reflets verts. **NEZ** } Délicat, arômes de fruits des bois et beurrés. **BOUCHE** } Fraîche et puissante, des arômes de fruits frais.



Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°.
Idéal sur une entrée froide.





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
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Mûre, Myrtille, Rose, Violette, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Fruits secs, Datte, Régliasse, Cacao, Café, Pâte de coing, Pain grillé, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Miel, Amande, Caramel au lait, Brioche, Viennoiserie.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Fruits rouges, Orange, Pomme, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Mûre, Myrtille, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Fruits secs, Datte, Régliasse, Cacao, Café, Pâte de coing, Pain grillé, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Miel, Amande, Caramel au lait, Brioche, Viennoiserie.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Fruits rouges, Orange, Pomme, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Mûre, Myrtille, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Fruits secs, Datte, Régliasse, Cacao, Café, Pâte de coing, Pain grillé, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Miel, Amande, Caramel au lait, Brioche, Viennoiserie.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com