



DE SOUSA BRUT TRADITION

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 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 / Brut Tradition

Le champagne Brut Tradition de la Maison De Sousa est un champagne bien équilibré, entièrement vinifié en cuve afin de préserver sa fraîcheur et sa vivacité.

Assemblage : 50% Chardonnay, 40% Pinot noir, 10% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l) - **BIO**

Notes de dégustation

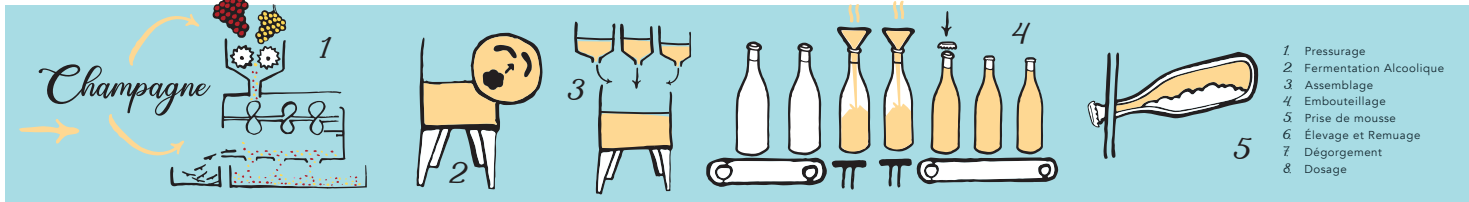
ROBE } Claire, légers reflets verts. **NEZ }** Floral, mimosa, agrumes et fruits mûrs. **BOUCHE }** Franche, jolie fraîcheur, miel.



Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°.





Fabrication du CHAMPAGNE

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

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

Famille des Arômes

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com