Champagne De Sousa - Brut Tradition -

Chez De Sousa, la cuvée Brut Tradition pourrait être déjà une cuvée Vieilles Vignes chez beaucoup d'autres. Sur tout le domaine, elles ont en effet une moyenne d'âge de 35 ans. A la faveur d'une conduite de la vigne intelligente, respectueuse des sols (compost) et vigilante contre ses tassements (labours), et désormais avec la culture biologique et bio-dynamique, elles ont au gré du temps pu plonger à 20 mètres de profondeur pour extraire tous les sels minéraux et oligo-éléments du sous-sol et de la craie.

On le sait : lorsque l'enracinement est profond, le goût de terroir est plus fort que celui du cépage. Plus la racine est profonde, plus elle est loin des engrais, et plus elle extrait les éléments nutritifs du terroir, garanties de la qualité des raisins.

Les vignes d'Avize, de Grauves, situé au-dessus des grands crus d'Avize, d'Oger et du Mesnil et enfin les vignes de Mardeuil, à côté d'Epernay, ont servi à l'élaboration du Brut Tradition, assemblage de plusieurs récoltes dans lesquelles le pinot noir apporte de la rondeur, le pinot meunier de la vinosité et le chardonnay de la fraîcheur. Les raisins sont vinifiés en cuve, à 18 °C, pour préserver au maximulm le fruité subtil et la fraîcheur. Ensuite intervient une fermentation malo-lactique pour arrondir le vin et faire de cette cuvée Tradition un champagne exigeant et aimable à la fois.

Le Brut tradition séduit par son nez floral et fruité, sa franchise, sa densité et son équilibre en bouche. Un Champagne de terroir, racé, à avoir chez soi, en quantité, pour toutes les occasions, y compris pour accompagner un repas!

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne De Sousa - Brut Tradition -

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Très floral, avec une touche de mimosa, du miel et beaucoup de fruit, mûr. Pêche, fruit blanc, agrumes.

Bouche : Très belle franchise, une bouche nette, vive, dense et équilibrée.

Accords mets-vins : Très beau champagne d'apéritif avec des gougères ou une belle charcuterie. Toasts au saumon fumé. Au repas, avec une volaille rôtie.

Conseils de service

À consommer :
Très complet aujourd'hui, et pour 2 à 3 ans.

Température de service : 9 à 10°

Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Fines bulles

Cépage : Chardonnay (50%), pinot noir (40%), pinot meunier (10%)

Culture : Culture biologique et bio-dynamique