



DE SOUSA

Die Champagner von De Sousa sind bekannt und begehrt für ihren **kristallinen und zugleich saftigen Charakter**. Seit 1999 wird der Weinbau **biodynamisch** betrieben, was sich positiv auf die Traubenqualität ausgewirkt hat. 2 ha werden sogar ausschließlich mit dem Pferd bewirtschaftet. De Sousa eignet sich hervorragend als Aperitif (ausgezeichnet zu Austern und anderen Meeresfrüchten), die Champagner bringen aber auch Liebhaber eleganter Schaumweine beim „Für-sich-allein-Genießen“ ins Schwärmen. Sie sind außerordentlich gut lagerfähig.

Von De Sousa's 9.5 ha, sind 6,77 mit Chardonnay bepflanzt und befinden sich in den Grand Cru Dörfern von Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger und Chouilly.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Man hegt eine Leidenschaft für alte Reben, 70% der Rebstöcke ist ca. 30 Jahre alt, der Rest mehr als 50 Jahre.

Im Keller wird zum größten Teil im **Emaillé Tank** ausgebaut, 1992 begann man damit, ausgewählte, mit alten Reben bepflanzte Reben in **Eichenbarrriques** auszubauen und nannte das Ergebnis „Cuvée des Caudalies“. Seit 1995 vintage wird für die Cuvée des Caudalies 15% neues Holz verwendet. De Sousa benutzt hauptsächlich natürliche Hefen, die malolaktische Gärung wird durchgeführt bzw. zugelassen.

2004 startete De Sousa ein zusätzliches Négociant Business unter dem Label **Zoémie De Sousa**. Hierfür werden drei ha. zugekauft und zu 30.000 Flaschen pro Jahr verarbeitet. Die Weinbereitung erfolgt wie bei der eigenen Linie.

FACTS: N.M., Avize, Côte des Blancs, 9.5 ha



CHARAKTER

WARMHERZIG & LEBENSBEJAHREND



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Chemins des Terroirs Brut

50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
Dosage: 7g/l
40% Reservewein

Brut Tradition

50% Chardonnay
40% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
Dosage: 7g/l
40% Reservewein

Tradition Demi Sec

50% Chardonnay
40% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
Dosage: 40g/l



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Brut Rosé

92% Chardonnay
8% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
20% Reservewein

Blanc de Blancs Réserve

100% Chardonnay
Dosage: 7g/l
30% Reservewein

Mycorhize

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
25% perpetual reserve
Alte Reben: min. 60
Jahre



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Cuvée 3A Extra Brut

50% Chardonnay d´
Avize
25% Pinot Noir d´Ay
25% Pinot Meunier d´
Ambonnay
Dosage: 5g/l
20% Reservewein
Ausbau: 50% im Holz

Cuvée des Caudalies Extra Brut

100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Ausbau: 100% im Holz
50% perpetual reserve
Alte Reben: min. 60
Jahre

Cuvée des Caudalies Rosé

90% Chardonnay
10% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Ausbau: 100% im Holz
Alte Reben: min, 60
Jahre



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Zoemie de
Sousa Cuvée
UMAMI
Millésime**

60% Chardonnay
40% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Ausbau: 100% im Holz
Alte Reben: min. 60
Jahre

**Cuvée des
Caudalies
Millésime**

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Ausbau: 100% im Holz
Alte Reben: min. 60
Jahre