



## 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**



## **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