



Champagne 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.

Implanté au coeur de la prestigieuse Côte des Blancs depuis trois générations, sur des terroirs classés Grands Crus tels qu'Avize, Cramant, Oger et Mesnil/Oger. Ses terroirs bénéficient d'une orientation idéale sud, sud-est, d'un ensoleillement maximal, les 3/4 des vignes ont plus de 45 ans.

Erick De Sousa a progressivement opéré une conversion en biodynamie : le travail de la vigne s'effectue dans le respect de la nature et de l'environnement.

Certifiée Bio en 2010 et Biodynamique en 2013, mais les vignes sont travaillées dans le respect de la nature et du terroir depuis 1999 !

Aujourd'hui, grâce à une transition de passion, l'histoire familiale se dessine avec la nouvelle génération: Charlotte, Julie et Valentin.

"Il ne suffit pas de posséder un grand terroir, il faut le respecter et permettre à la vigne d'en exprimer le caractère"

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.





Champagne DE SOUSA

Les vins Effervescent

Champagne Brut Rosé

Champagne Brut Tradition

Champagne Caudalies Rosé

Champagne Cuvée 3A Grand Cru

Champagne Cuvée des Caudalies

Champagne Extra Brut Réserve