Champagne De Sousa 3A, bollicine e tanto amore!

head4-c094122f

Avize, Ay e Ambonnay: le tre A di questa cuvée di champagne d'eccezione De Sousa si riferiscono ai 3 villaggi classificati Grand Cru della Champagne ma con l'avvicinarsi di San Valentino, simboleggiano anche e soprattutto l'Amore, l'Amore e ancora l'Amore!

De SousaL'amore per una regione che riunisce i migliori Grand Cru di champagne e offre vigneti eccezionali, nel cuore di un terroir di fama mondiale. Solo qui crescono questi vitigni d'eccezione che formano il connubio perfetto: lo Chardonnay d'Avize e il Pinot noir d'Ay e d'Ambonnay. L'amore, inoltre, per una tradizione champenoise di cui la maison De Sousa è grande esperta. A essa si deve questo champagne di notevole equilibrio e finezza, dove il Pinot Noir esprime appieno il suo carattere vellutato, sostenuto alla perfezione dalla freschezza e dalla mineralità dello Chardonnay.

L'amore, infine, per uno champagne eccezionale dal colore oro chiaro con riflessi ramati, che offre bollicine fini e intense, e aromi di straordinaria eleganza. Quanto basta per innamorarsi perdutamente a San Valentino...non solo una, ma ben tre volte!

Champagne De Sousa
Durante la I Guerra Mondiale, il portoghese Manuel De Sousa arriva in Francia per combattere con gli Alleati. Al termine rientra in patria, ma la crisi economica lo convince a tornare nei luoghi dove aveva combattuto, in Champagne, e si stabilisce ad Avize. Suo figlio Antoine sposerà la figlia di un viticoltore del villaggio, Zoémie Bonville, e insieme fondano la De Sousa, che conoscerà una svolta a partire dal 1986, quando ne prenderà il timone il figlio Erick. È questi un fine e illuminato viticoltore, ma anche un bravissimo enologo, così oggi le sue circa 75.000 bottiglie prodotte attualmente sono letteralmente contese dagli appassionati. La famiglia De Sousa possiede 11 ettari suddivisi in 42 parcelle, piantate a 8.000 ceppi/ha e di età media di 45 anni. Dal 1989 Erick ha iniziato a convertire le vigne in AB (Agriculture Biologique), terminando nel 1999, e impiega il cavallo in luogo dei trattori. È, insomma, un vero “bio”, ma lo è lontano dagli slogan e, soprattutto, lo è con tale bravura che i suoi champagne non

sono mai né rustici, né improbabili. In cantina, le uve sono fermentate parte in acciaio e parte in barrique, usando quando possibile solo i lieviti indigeni. De Sousa produce ulteriori 30.000 bottiglie con il marchio più accessibile Zoémie De Sousa.

http://www.champagnedesousa.com