Champagne De Sousa, per l'estate un cofanetto con due rosé

cofanetto-2-rose-champagne-de-sousa-1-b5bb36ed

Fresco, effervescente e festivo: la **Maison De Sousa** ha preparato un **cofanetto con due champagne rosé**. In effetti, la Champagne è l'unica regione vinicola francese ad avere il diritto di vinificare i propri champagne rosé in due modi diversi: tramite **macerazione** (si otterrà così il cosiddetto "rosé de saignée") o tramite **assemblaggio di vino rosso e vino bianco** ("rosé d'assemblage"). De Sousa ha deciso di mettere in risalto questi due metodi in un cofanetto esclusivo che riunisce due champagne d'eccezione pensati per l'estate.

A destra, un **rosé de saignée 100% Pinot Noir**, ottenuto dalla macerazione del mosto e della buccia dell'uva in una botte di rovere. A questo processo segue la fase essenziale della saignée durante la quale si estrae il succo che sarà poi messo a fermentare per un periodo da sei a otto mesi in piccole botti di rovere. Infine il vino maturerà in cantina per 20 mesi prima di rivelare uno champagne ben equilibrato, lungo in bocca e dall'infinita finezza.

A sinistra, un **rosé d'assemblage che combina 90% di Chardonnay e 10% di Pinot Noir**. Entrambe le uve sono vinificate separatamente per conservare tutta la ricchezza dei sapori e saranno assemblate solo all'ultimo, al momento dell’imbottigliamento. Anche questo rosé invecchierà 20 mesi in cantina prima di soddisfare gli amanti di champagne rosé leggeri e fruttati grazie alle sue note di piccole bacche selvatiche. Il risultato è un doppio rosé da degustare al sole per tutte le vostre occasioni festive.