Champagne De Sousa presenta il nuovo cofanetto "Deux Roses"

coffret-champagne-zoemie-de-sousa-11-c5bdff3d

Champagne è l'unica zona vinicola francese ad avere il diritto di produrre champagne rosé con due diversi metodi di vinificazione, tramite macerazione (si otterrà così il cosiddetto "Rosé de saignée") o tramite assemblaggio di vino rosso e vino bianco di base ("Rosé d'assemblage").

Oggi De SOUSA propone il nuovo cofanetto "DEUX ROSES", un'iniziativa che consente di scoprire questi due diversi metodi di produzione, offrendo agli intenditori la possibilità di realizzare una degustazione comparata.

Due metodi di vinificazione per firmare due champagne dal carattere forte

Il Rosé de saignée prodotto da De SOUSA unicamente con Pinot Noir è ottenuto tramite macerazione del succo e della buccia in grandi botti di rovere. Si passa poi all'estrazione dei succhi delle uve (la vera e propria "saignée") e alla fermentazione per un periodo da sei a otto mesi in piccole botti di rovere. Quindi lo champagne è invecchiato per 20 mesi in cantina. Questa metodologia produce uno champagne ricco, duraturo in bocca e dalla nota giovanile, con sentori di frutti rossi e una grande finezza aromatica. Il rosé ottenuto per assemblaggio, invece, è prodotto al 90% con Chardonnay e al 10% con Pinot Noir, ambedue vinificati separatamente per conservare tutta la ricchezza dei sapori. L'assemblaggio è effettuato solo al momento dell'imbottigliamento. Dopo 20 mesi di invecchiamento in cantina, si ottiene uno champagne dal carattere molto femminile, leggero e fresco, fruttato al naso e con sentori di piccoli frutti rossi.

Due champagne rosé da degustare ad occhi chiusi

Il miglior modo di apprezzare le rispettive qualità di questi due champagne rosati è ovviamente… assaggiarli. Per questo motivo De Sousa ha creato un cofanetto regalo, ideale per una degustazione comparata (o anche alla cieca) tra amici: ogni bottiglia è accompagnata da una scheda che consentirà

ad ogni partecipante di scegliere al meglio il suo champagne rosé preferito, approfondendo le conoscenze in materia. Oppure di apprezzare allo stesso modo le caratteristiche di ambedue!

Una tradizione d'eccezione!

Presente in Champagne da tre generazioni, la famiglia De SOUSA sa come valorizzare il proprio territorio, i propri vitigni e le proprie produzioni. Amante della propria terra, la famiglia De SOUSA vive nel cuore della prestigiosa Côte des Blancs e dei suoi Grand Cru (Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil sur Oger) di cui ha sempre cercato di preservare l'autenticità e la tipicità.

È proprio questo rigore a dare agli champagne della grande maison il loro carattere inconfondibile, che dipende sia dall'età delle vigne (molte hanno oltre 50 anni) dal rendimento naturalmente basso, sia dal savoirfaire tradizionale della famiglia De SOUSA (vinificazione in piccole botti di rovere, invecchiamento prolungato in cantine di gesso della Champagne, ecc.).

E non contenta di esigere il meglio per i propri champagne, la Famiglia De SOUSA cerca anche il meglio per l'ambiente lavorando le proprie vigne secondo metodi biologici e biodinamici.

Un rigore che vale agli champagne De SOUSA una reputazione che ha ampiamente superato i confini nazionali raggiungendo migliaia di enoteche nonché i più grandi hotel e ristoranti di tutto il mondo.

www.champagnedesousa.com/it/