



UN ROSÉ CRÉMEUX ET FRUITÉ

La famille De Sousa est installée au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs. Les grands crus sont légion autour du village d'Avize où se trouve la cave. La vigne est travaillée en bio et biodynamie. Le respect des sols, les rendements faibles, la vinification en petits fûts de chêne, confèrent aux vins de la maison un caractère particulier. De Sousa vient de présenter un Brut Rosé d'exception. Un vin d'assemblage composé de 90 % de chardonnay et de 10 % de pinot noir. Le premier apporte vivacité et énergie, le second donne les arômes de petits fruits rouges.

Le Suédois Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde, est enthousiaste. « Il exhale des notes de fleurs blanches, de minéraux, de noix grillées. En bouche, il est onctueux, crémeux, avec des saveurs de framboises et de pêche. Un vrai délice. » On peut lui faire confiance !

► Brut Rose De Sousa, 27,50€
www.champagnedesousa.com

