

Deux Rosés par De Sousa

Deux procédés pour deux caractères bien affirmés 100 % Pinot Noir, le rosé de saignée de Sousa est obtenu par macération du jus et de la peau en foudre de chêne. Le jus est ensuite extrait puis mis à fermenter six à huit mois en petit fût de chêne avant d'être élevé 20 mois en cave. Le rosé d'assemblage, lui, associe Chardonnay (90 %) et Pinot Noir (10 %), tous deux vinifiés séparément afin de garder toute la richesse des saveurs ; ils ne seront assemblés qu'au moment de la mise en bouteille. Après 20 mois en cave, on obtient un champagne très féminin, tout en légèreté et en fraîcheur.

Plus d'informations sur
www.champagnedesousa.com

