

Fumey-Tassin

Brut Tradition Passé Simple



Zona:	Celles sur Ource – Côte des Bar
Vitigno:	100% Pinot Noir
Età della vigna:	+ di 30 anni
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica
Invecchiamento sul lievito:	da 30 a 36 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°

La Maison Fumey-Tassin è stata certificata nel 2015 HVE (Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale), grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Marie Tassin, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale.

Champagne Tradizione che ha la particolarità di essere anche un Blanc de Noir in purezza, assemblaggio insolito, creato dalle sapienti mani di Marie Tassin, potente e strutturato, pur esprimendo grande freschezza e sapidità, con sentori di frutti gialli e rossi ed una lieve nota mielosa sul finale.

Colore giallo pallido con un cordone potente ed una spuma densa, di grande persistenza al palato.



Abbinamenti

Ottimo in aperitivo o a tutto pasto con pesce, crostacei, molluschi e carni bianche e rosse, veramente uno champagne per tutte le occasioni.



- *Concours Vignerons Indépendants 2016: Bronzo*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne