

Fumey-Tassin

Brut Tradition Passé Simple



Zona:

Vitigno:

Età della vigna:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Celles sur Ource – Côte des Bar

100% Pinot Noir

+ di 30 anni

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica

da 30 a 36 mesi

Brut 8 g/litro

3 anni

12°

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