



Marie Tassin

Champagne Cuvée Emotion



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 Blanc Vrai

+ di 60 anni

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Fusti di Rovere

Malolattica

da 48 a 60 mesi

Brut 7 g/litro

3 anni

12°

7°-10°

La Maison Marie 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. Omaggio al Pinot Blanc Vrai, vitigno ancestrale, quasi dimenticato ma molto amato da Marie.

Fiore all'occhiello della Maison, matrimonio felice del Pinot Blanc Vrai, vitigno da lungo tempo dimenticato, con il rovere.

Treno di bolle fine e persistente, spuma morbida e golosa, al naso offre aromi di frutti bianchi molto maturi, associati a note tostate e vanigliate; gli stessi si coniugano ad un palato pieno di complessità, delicatamente strutturato dal legno, storico alleato delle grandi cuvées.

Abbinamenti

Champagne "meditativo", ottimo a fine pasto con dei formaggi accompagnati o biscottini di pasta di mandole, può anche egregiamente accostarsi al foie-gras.



- *Concours Vignerons Indépendants 2015: Oro*



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