



# Fumey-Tassin

## Champagne Brut Réserve Passé Composé



### 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

60% Pinot Noir - 40% Pinot Blanc Vrai

+ di 30 anni

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica

da 36 a 48 mesi

Brut 7 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.

Assemblaggio inedito con il Pinot Blanc Vrai che apporta freschezza e sentori di fiori e frutti bianchi, unito alla potenza ed alla struttura del Pinot Noir con i suoi aromi di frutti rossi.

Colore giallo pallido con un cordone persistente ed una spuma densa, vi sorprenderà per l'equilibrio perfetto, rispecchia la finezza della sua creatrice.



### Abbinamenti

Ottimo in aperitivo o a tutto pasto con pesce, crostacei, molluschi e carni bianche.



via garibaldi 42\_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne