



Marie Tassin

Champagne Cuvée Contrastes



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

Acciaio

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.

Solo le annate migliori gli conferiscono l'equilibrio sottile di un naso floreale, mischiato ad aromi di frutti bianchi, al palato carnoso e strutturato.

Champagne di grande finezza ed eleganza, rispecchia in toto il carattere della sua creatrice.



Abbinamenti

Ottimo per l'aperitivo, ben si abbina a tutto pasto a piatti di pesce crudo e cotto



- *Concours Vignerons Indépendants 2016: Argento*
- *Concours Effervescents du Monde 2017: Argento*



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