



# Marie Tassin

## Champagne Provocation Rosé



### 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 – Rosé di macerazione

+ di 60 anni

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica

da 24 a 36 mesi

Brut 7 g/litro

3 anni

12,5°

8°-11°

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. Rosé di macerazione prodotto unicamente con uve di vendemmia 2017.

Treno di bolle fine e persistente, spuma morbida e golosa, colore rosato provocante, quasi un vino, al naso offre aromi di frutti rossi, golosi e rotondi, tipici del Pinot Noir in purezza, con note specifiche di more e fragoline di bosco.

Palato pieno di complessità, vinoso, ben rispecchia la finezza della sua creatrice...per veri intenditori!

### Abbinamenti

Champagne vinoso, robusto, ben si sposterà ad una costata di manzo o all'anatra all'arancia, così come alla selvaggina, perfetto anche con la cassoeula o la trippa; da degustare a temperatura un po' più elevata rispetto allo champagne per meglio risaltare aromi e profumi.



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