



Marie Tassin

Champagne Provocation Rosé



Zona:	Celles sur Ource – Côte des Bar
Vitigno:	100% Pinot Noir – Rosé di macerazione
Età della vigna:	+ di 60 anni
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 36 mesi
Dosaggio:	Brut 7 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura di servizio:	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
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne