Fumey Tassin

FUTUR ANTÉRIEUR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Bar

Vitigno 35% Pinot Noir, 65% Pinot Blanc (Vrai)

Tipologia del terreno Calcareo e argilloso-calcareo, con sottosuolo kimmeridgiano

Vinificazione e invecchiamento Pressatura a bassa pressione. Travasi per sedimentazione. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene con stabilizzazione a freddo e filtrazione. Invecchiamento: 8 anni.

Dosaggio 5/7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti Minimo 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con perlage finissimo e persistente.

Profumo II naso si apre su note di pasticceria e sottili frutti.

Sapore Al palato è un mix di tensione, freschezza e maturità.

Abbinamenti Ideale per l'aperitivo e a tutto pasto.

Temperatura di servizio 8°





CELLES-SUR-OURCES / CHAMPAGNE







VITIGNI PINOT BLANC, PINOT NOIR







