Fumey Tassin

PASSÉ COMPOSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Bar

Vitigno 60% Pinot Noir, 40% Pinot Blanc (Vrai)

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

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

Dosaggio 5/7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24/36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con perlage fine e duraturo.

Profumo Al naso spiccano ricordi di agrumi uniti a note più tostate.

Sapore Il sorso è fresco e delicato, con una grande eleganza di fondo.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a frutti di mare e piatti elaborati a base di tonno e salmone.

Temperatura di servizio 8°





CELLES-SUR-OURCES / CHAMPAGNE





FUMEY TASSIN







