

Fumey Tassin

PROVOCATION ROSÉE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Bar

Vitigno 100% Pinot Noir

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

Vinificazione e invecchiamento Macerazione semi-carbonica per 3-4 giorni. 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 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24/36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino con perlage sottile e persistente.

Profumo Al naso spiccano i frutti di bosco che si uniscono a rimandi floreali.

Sapore Il palato è croccante e fruttato, complesso e con buona intensità e lunghezza.

Abbinamenti Ideale in abbinamento a piatti strutturati anche di terra.

Temperatura di servizio 8°



CELLES-SUR-OURCES / CHAMPAGNE

Fumey Tassin
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1983



VITIGNI PINOT BLANC, PINOT NOIR



CHE DE CAVE | TEAM FAMIGLIA
FUMEY TASSIN

