

Fumey Tassin

CONTRASTES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Bar

Vitigno 100% 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.

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

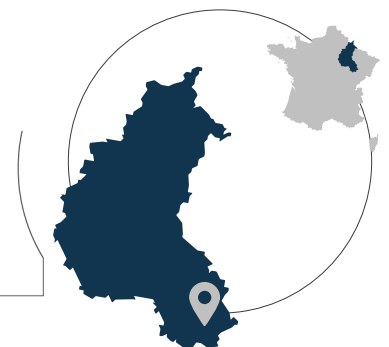
Colore Dorato con perlage sottile e persistente.

Profumo Al naso emergono note fruttate e floreali.

Sapore Al palato ha una buona struttura e un'interessantissima mineralità che emerge anche nel finale.

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
CHAMPAGNE

 ANNO DI FONDAZIONE | 1983

 CHE DE CAVE | TEAM FAMIGLIA
FUMEY TASSIN

 VITIGNI PINOT BLANC, PINOT NOIR

