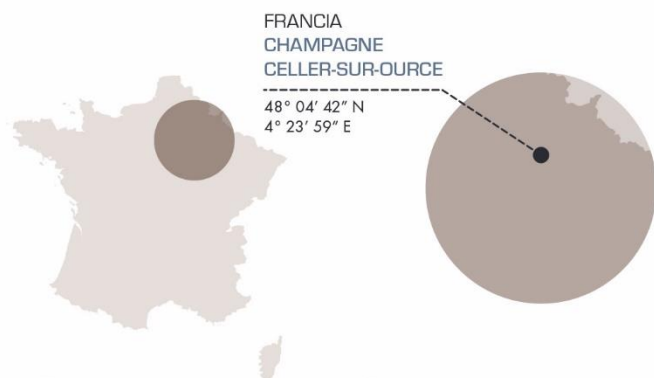


FUMEY-TASSIN

CELLER-SUR-OURCE / CHAMPAGNE -AUBE

MARIE TASSIN CONTRASTES

Fumey-Tassin
CHAMPAGNE



FRANCIA
CHAMPAGNE
CELLER-SUR-OURCE

48° 04' 42" N
4° 23' 59" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1983



VITIGNI
PINOT NOIR / PINOT BLANC



ESTENSIONE
TERRITORIO
4,65 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
45.000

VITIGNO

100% Pinot Blanc

GRADO ALCOLICO

12,5%

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

Brut, 7 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 in cantina di 48 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine e persistente. Al naso emergono note fruttate e floreali, mentre 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.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it