

Fumey Tassin

# PLUS QUE PARFAIT

## 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** 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** 2/5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 60 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

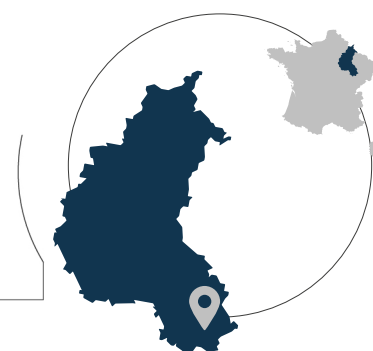
**Colore** Dorato con perlage sottile e persistente.

**Profumo** Al naso emergono ricordi di frutti rossi.

**Sapore** Il sorso è complesso ed elegante, con un finale iodato molto sottile.

**Abbinamenti** Perfetto per l'aperitivo o a tutto pasto, con frutti di mare, crostacei e carni bianche.

**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

