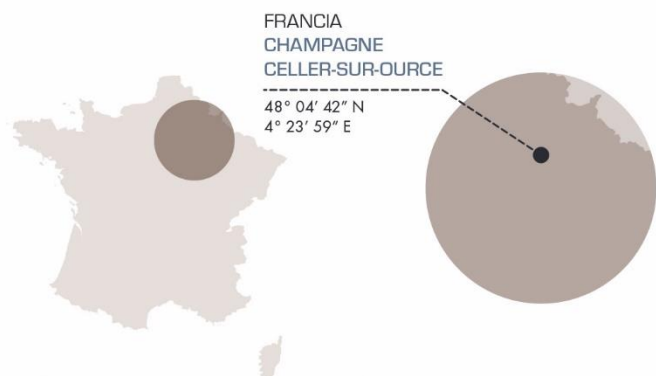


FUMEY-TASSIN

CELLER-SUR-OURCE / CHAMPAGNE -AUBE

MARIE TASSIN ÉMOTION BLANCHE

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, 5 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura a bassa pressione. Travasi per sedimentazione. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in botti di rovere di diverse età. Affinamento di 5 mesi in botti di rovere prima del trasferimento in acciaio inox. Riposo in cantina di 48 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage sottile e persistente. Al naso emergono note fruttate e rimandi alla vaniglia. Il sorso è coerente con il naso, con rimandi tostati al legno e una buona struttura.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a crostacei e frutti di mare.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it