



VISCONTI43

FUMEY TASSIN

Schede tecniche

Fumey-Tassin
CHAMPAGNE

Fumey Tassin

PASSÉ COMPOSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Bar

Vitigno 60% Pinot Noir, 40% Pinot Blanc (Vrai)

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

Vinificazione 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 5/7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24/36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con perlage fine e duraturo.

Profumo Al naso spiccano ricordi di agrumi uniti a note più tostate.

Sapore Il sorso è fresco e delicato, con una grande eleganza di fondo.

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



Fumey Tassin

FUTUR ANTÉRIEUR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Bar

Vitigno 35% Pinot Noir, 65% 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. Invecchiamento: 8 anni.

Dosaggio 5/7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti Minimo 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con perlage finissimo e persistente.

Profumo Il naso si apre su note di pasticceria e sottili frutti.

Sapore Al palato è un mix di tensione, freschezza e maturità.

Abbinamenti Ideale per l'aperitivo e a tutto pasto.

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



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

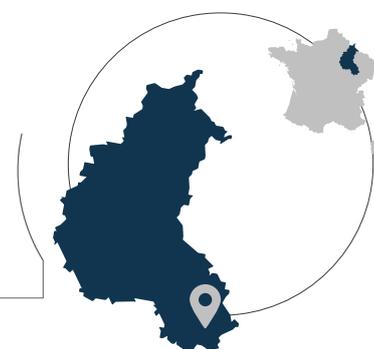
Colore Dorato con perlage sottile e persistente.

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



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

 CHE DE CAVE | TEAM FAMIGLIA
FUMEY TASSIN

 VITIGNI PINOT BLANC, PINOT NOIR



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



Fumey Tassin

ÉMOTION BLANCHE

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 e malolattica avvengono in botti di rovere di diverse età. Affinamento di 5 mesi in botti di rovere prima del trasferimento in acciaio inox.

Dosaggio 5 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con perlage sottile e persistente.

Profumo Al naso emergono note fruttate e rimandi alla vaniglia.

Sapore 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.

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

