



ACQUISTATO IL

Champagne Fumey-Tassin "Passé Composé" Brut

S.A

Freschezza e finezza



Svinando

Champagne Brut Passé Composé di Fumey-Tassin è un figlio della Côte des Bar, l'altra Champagne, la meno nota ma non per questo meno qualitativa. La cuvée Passé Composé ne è un esempio emblematico, frutto dell'incontro tra due vitigni: il Pinot Noir (60%) e il raro Pinot Blanc Vrai (40%). Ma procediamo con ordine. La Côte des Bar, situata nel dipartimento dell'Aube, è caratterizzata da colline dolci e suoli argilloso-calcarei con sottosuolo kimmeridgiano, simile a quello della Chablis. Questa zona, meno conosciuta rispetto alla Montagne de Reims o alla Côte des Blancs, offre condizioni ideali per la coltivazione del Pinot Noir e di vitigni meno comuni come (appunto) il Pinot Blanc Vrai che aggiunge freschezza e finezza ai vini. A Maison Fumey-Tassin la vendemmia è manuale, con selezione delle uve direttamente in vigna. La vinificazione avviene con pressatura a bassa pressione, fermentazione alcolica a temperatura controllata e fermentazione malolattica interamente svolta. Il vino poi matura per 36 mesi sui lieviti nelle cantine della Maison e dopo la sboccatura riceve un dosaggio tra 4 e 7 grammi per litro di zucchero. Passé Composé si presenta nel calice con una veste gialla dorata e un perlage fine e persistente. Al naso, note di frutta gialla fresca, mentre in bocca è caratterizzato da un bel carattere fruttato. Strutturato, minerale e fresco, il sorso è elegante e armonioso. Questo Champagne è versatile negli abbinamenti. E' ideale come aperitivo e si sposa bene con antipasti, foie gras, pollame, verdure, formaggi freschi e dessert a base di frutta.

Nel cuore della Côte des Bar, a Celles-sur-Ource, si trova la Maison Fumey-Tassin, una bella azienda familiare autentica. Fondata nel 1983 da Marie e François Tassin, la cantina affonda le sue radici nella storia vitivinicola della regione, proseguendo l'opera iniziata da Marcel Tassin, tra i primi Récoltant-Manipulant dell'Aube dopo la rivolta dei vignaioli del 1911. Oggi, la gestione è affidata a Marie Tassin e ai suoi figli, Arthur e Léa Fumey, che coniugano tradizione e innovazione per produrre Champagne di alta qualità. Il vigneto aziendale si estende su 5 ettari di suoli argilloso-calcarei con sottosuolo kimmeridgiano, coltivati secondo i principi dell'agricoltura ragionata, con pratiche sostenibili come l'erbagione, la confusione sessuale e l'integrazione dei cicli lunari. In campagna il Pinot Noir rappresenta il 90% della produzione. Con lui il raro Pinot Blanc Vrai costituisce il restante 10%. Quest'ultimo è coltivato principalmente a Celles-sur-Ource e nei villaggi limitrofi ed è una vera rarità in Champagne, con meno di 100 ettari piantati in tutta la regione. La Maison è certificata "Haute Valeur d'Origine" e "AOC Champagne".

La Vigna

Terreno gessoso

Esposizione nord-nord est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve pinot nero 60%, pinot bianco 40%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve provengono da vigneti con un'età media di 30 anni, mentre il lievito è coltivato in casa. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio e la fermentazione malolattica è completata in bottiglia. Il vino matura sui lieviti per un periodo di 36 mesi. Dopo la sboccatura, viene dosato con un livello di zucchero residuo tra 5 e 7 grammi per litro, classificandosi come Brut.

Sensazioni Colore giallo dorato. Perlage fine e duraturo. Al naso, "Passé Composé" offre aromi di limone, pompelmo, fiori freschi e frutti rossi maturi. Al palato, presenta una ricca concentrazione e profondità, con un equilibrio armonioso tra freschezza floreale e frutta matura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821