

LES FIOLES

Une seule contrée « Les Fioles », et une seule année de récolte font de ce champagne blanc de blancs original le reflet de notre terroir.

Type de champagne : blanc frais

La robe : robe or pâle aux reflets verts clairs, aspect fluide et lumineux, bulles fines et collerette persistante.

L'olfactif : citron, pamplemousse, fleurs blanches et beurre

Le palais : attaque fraîche et tendue, effervescence crémeuse et fondue. Agrumes et fruit blanc, ligne acide droite et longue qui soutient une belle minéralité. Belle richesse. Longue finale sur les fruits blancs et jaunes.

Accords : apéritif, mignardises autour du chorizo, huîtres ou fromages (munster)



Assemblage

80% Chardonnay et 20% Pinot Blanc

Vinification en cuve, fermentation malolactique

Vendange 2015

Elevage 24 à 36 mois

Dosage extra-brut : 8 g/l

Viticulture

Viticulture raisonnée. Travail mécanique du sol et enherbement naturel maîtrisé.

Rendement limité pour un parfait équilibre gustatif des raisins.

SCEV Huguenot-Tassin
4 rue du Val Lune
10110 Celles sur Ource
Tel : +33(0)32585449
Email : contact@huguenot-tassin.com
Site : huguenot-tassin.com

CHAMPAGNE

Huguenot Tassin

PROPRIETAIRE-RECOLTANT
CELLES SUR OURCE