

# **Champagne Tanca Brands: un elegante brindisi al nuovo anno**

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Novembre 2023



Eleganti ed esclusivi, gli **Champagne Tanca Brands** sono perfetti per il brindisi di Natale, per salutare il 2023 ed accogliere con gioia il nuovo anno o come dono da regalare ai propri cari.

Delle quattro etichette in edizione limitata – la Cuvée Josephine Fortis, un Blanc de Blancs, un Extra Brut e un Rosé – l'azienda propone in particolare:

- **Champagne Cuvée Pascal Blanc de Blancs Tanca Brands** – una sola parcella di vigneto e un solo anno di vendemmia fanno di questo originale Champagne Blanc de Blancs il riflesso dell'esclusivo terroir da cui nasce. 80%

Chardonnay e 20% Pinot Bianco, è uno champagne bianco fresco dal colore oro pallido con leggeri riflessi verdolini; l'aspetto è fluido e luminoso con bollicine fini e un perlage persistente. All'olfatto si caratterizza per l'aroma di limone, pompelmo, fiori bianchi e burro, mentre in bocca si distingue per un'effervesienza cremosa e piena e l'aroma di agrumi e pompelmi. L'attacco è fresco e persistente, il finale lungo di frutti bianchi e gialli.

▪ **Champagne Cuvée Pascal Extra Brut Tanca Brands** – pregiato Pinot Bianco, dalla caratteristica rotondità e freschezza, si sposa con i Pinot Noirs, molto fini e strutturati, dando vita ad uno Champagne bianco fresco, dal colore oro chiaro e dall'aspetto fluido e luminoso, che conquisterà tutti i palati con bollicine fini ed un perlage persistente con archetti costanti. All'olfatto si caratterizza per l'aroma di limone, mela verde e pesca gialla, mentre in bocca si distingue per l'attacco fresco ed elastico, l'effervesienza cremosa e fondente ed il finale lungo, fresco e fruttato.

### **La gamma di Champagne firmata Tanca Brands è nata da un antico aneddoto di famiglia...**

Omaggia infatti un aneddoto che si tramanda nella storia della famiglia Giacomini e che riguarda l'antenata Josephine Fortis, esponente della piccola nobiltà terriera, che a metà del Settecento aveva proprietà tra Chambéry e Megève. Per dar vita a questo nuovo progetto, i Giacomini sono andati personalmente alla ricerca dei terroir più esclusivi nelle zone più vocate, finché hanno selezionato e coinvolto nel progetto una piccola maison, che produce fantastiche cuvée su soli 6 ettari a Celles-sur-Ource, sulla Côte des Bar, nella regione Champagne-Ardenne. Le 4 etichette sono disponibili presso Tanca The Brands Company ([tancabrands.com/champagne](http://tancabrands.com/champagne)) e agenzie selezionate.