



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



ISOS

VITIGNI

36% Pinot Noir

50% Chardonnay

14% Meunier

43% vendemmia 2016 e 57% vendemmia 2017, dosaggio 2g/l. Il Pinot Noir è del 2016 a firma di Sophie (Louvois) e Laurene (Trois Puits), lo Chardonnay è del 2017 da parte di Charlotte (Avize), Mathilde (Vaudemange) ed Hélène (Montguex), il Meunier, infine, è di Claire (Treslon) con il 2016, Delphine è intervenuta con un assemblaggio di vini del 2017 di Pinot Noir e Chardonnay. Bel naso ricco e fruttato, caratterizzato da pulizia e freschezza, ma soprattutto vitale, vibrante. Cresce teso sugli agrumi e sulla mineralità e va poi a chiudere delicatamente salino, restando fine, ma ben disteso, lungo. Il dosaggio perfetto rende il vino preciso, asciutto il giusto, mai secco. Alla fine, denota una vivacità, un'energia che conquistano.