



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



BLANC DE BLANCS

VITIGNI
100% Chardonnay

Il primo Chardonnay in purezza di Mathilde, con le uve di una sola annata provenienti dalla parcella “Le Fossé Bocard”, a Vaudemange, vecchia ben 62 anni ed esposta a sud-sud/est. Vinificazione in *cuve* senza malolattica, oltre tre anni sui lieviti (ma è un millesimato non dichiarato) e dosaggio a 3g/l. Molto vivace, ha la freschezza e la vitalità dei *vins clairs* che esaltano letteralmente l'essenza dello champagne. Naso scintillante e pulitissimo con note di foglia di agrumi. Bocca molto elegante senza mancare di volume, legata a doppio filo agli agrumi con un bello sviluppo minerale.