



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



MEUNIER

VITIGNI
100% Meunier

Le uve provengono da una vigna storica a Chambrecy, unicamente della vendemmia 2019. Dopo il tiraggio lo champagne ha maturato 30 mesi sui lieviti e il 35% della fermentazione è avvenuta in legno, *fut de chêne*. La malolattica non è svolta e lo champagne non è dosato.

Il naso è molto espressivo e tutto incentrato sul frutto. Emana aromi di pesca, ribes, bergamotto e alcune note che ricordano il frutto della passione. Un accenno di fiori di tiglio e spezie leggermente pepate. La bollicina è fine e persistente.

E' uno champagne rotondo, ampio e strutturato con una bella spalla acida. Il finale è vellutato e prolungato da un accenno di salinità. Uno champagne di carattere che esprime tutta la complessità di Le Meunier.