



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



MILLÉSIME 2007

VITIGNI
100% Chardonnay

Millesimato 2007 con uve provenienti dalla parcella storica Le Fossé Bocard, a Vaudemange, vecchia 65 anni. Lo champagne ha riposato 15 anni sui lieviti prima di essere dosato a 3 g/l. La malolattica è stata svolta. Il naso è legato a note di frutta secca (noce) con una deriva tendente agli agrumi confit, in linea con la personalità dell'annata. Anche la bocca segue la personalità del millesimo, quindi evidenzia una bella freschezza al fianco di una certa vinosità. L'altro Chardonnay, che strizza l'occhio agli appassionati e fotografa molto bene il millesimo.