



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



MILLÉSIME 2008

VITIGNI
100% Chardonnay

Uve della strepitosa annata 2008, anch'esse provenienti dalla vigna storica Le Fossé Bocard. Dopo la vendemmia, la vinificazione avviene in cuve di acciaio e la malolattica viene svolta. Dopo un riposo di 14 anni sui lieviti, lo champagne è stato dosato a 2g/l. Olfatto fresco nella cui trama si intrecciano note floreali e agrumate, nel pieno rispetto della varietà, ma con il plus di un ricordo di mela a dare croccantezza. L'assaggio è teso e succoso, ancorché mai travolgente, ovvero fine e rinfrescante. Finale intensamente agrumato e asciutto. Il 2008 che non ti aspetti.