



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



CRÈME

VITIGNI

50% Pinot Noir

19% Chardonnay

31% Meunier

Basato sui vini dell'ultima vendemmia più il 45% di vins de réserve delle due annate precedenti; il 10% dei vini è vinificato in *tonneaux*. Lo champagne ha maturato circa due anni sui lieviti prima di essere dosato a 3,5 g/l. Champagne fresco e pulito, giustamente fruttato e impreziosito da un'invitante vivacità. Equilibrato, lineare e completo, con un finale di bocca piacevolmente salino.