

Alberto  
**MASSUCCO**  
C H A M P A G N E



## LE MESNIL 2018

---

VITIGNI

100% Chardonnay

Uve provenienti dal solo villaggio Grand Cru di Le Mesnil sur Oger, vendemmia 2018. La fermentazione alcolica avviene naturalmente in *fut*. Dopo il tiraggio lo champagne viene lasciato riposare per 3 anni sui lieviti, non viene filtrato e, dopo il *dégorgement*, viene dosato a 2 g/l. La malolattica viene svolta. Brillante e fine, la sua bollicina. Conquistano subito i profumi della pesca gialla, poi quelli della pera matura e dell'albicocca. Note di muschio e di erbe aromatiche si intrecciano ai sentori di fiori primaverili di tiglio. Addolciscono il bouquet, i richiami di crema pasticciera e di zenzero candito. Il sorso è deciso, sontuoso, protagonista. Ricchezza di frutto ed ampiezza espressiva rendono questa *cuvée* un Gran Cru capace di magnificare ogni occasione.