



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



FÛT DE CHÊNE

VITIGNI

34% Pinot Noir

66% Chardonnay

Uve selezionate nei vigneti di proprietà a Vertus e frutto di una sola vendemmia. Lo champagne matura non meno di 42 mesi sui lieviti con il tappo in sughero (bouchon liège) prima di rémuage e dégorgement manuali. Dosaggio pari a 2 g/l. Olfatto ricco e intenso, nonché equilibratissimo tra rotondità e tensione, concentrazione ed eleganza. Vivace progressione succosa e asciutta, segnata da ritorni minerali e agrumati. Uno champagne complesso e sofisticato, ma immediatamente piacevole.

GALLOIS - BOUCHÉ