



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



MEUNIER

VITIGNI

100% Meunier

Uve provenienti dal villaggio di Les Mesneux, sulla Montagne de Reims.

Il 20% del vino dell'annata 2018 viene unito ad un 80% di vini di riserva dal 2017, conservati in fudre (botte da 2280 lt). Dopo un riposo di 24 mesi, lo champagne viene degorgiato e dosato a 2,3g/l. La malolattica è bloccata. La cuvée si apre con la freschezza spontanea e pungente del pompelmo rosa e del bergamotto. Nel cuore la pera bianca matura, mela grattata e l'anasas ne ingentiliscono i tratti. Sensazioni di tè e tabacco intensificano la fragranza prima di cedere il passo al vetiver. Sensazioni caleidoscopiche che vanno dirette verso un'eleganza autentica.