



ALBERTO  
**MASSUCCO**  
CHAMPAGNE



## BLANC DE BLANCS

VITIGNI

100% Chardonnay

Un Blanc de Blancs prodotto con uve di una sola annata, la 2017, provenienti dalla parcella “Le Fossé Bocard”, a Vaudemange, vecchia ben 62 anni ed esposta a sud/est. Vinificazione in cuve senza malolattoica, oltre tre anni sui lieviti e dosaggio a 3g/l. Disponibile anche nella versione “nature”. Molto vivace, ha la freschezza e la vitalità dei vins clairs che esaltano letteralmente l’essenza dello champagne. Naso scintillante e pulitissimo con note di foglia di agrumi. Bocca molto elegante senza mancare di volume, legata a doppio filo agli agrumi con un bello sviluppo minerale.