CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO



LE MESNIL 2018

VITIGNI

100% Chardonnay

Uve provenienti dal solo villaggio Grand Cru di Le Mesnil sur Oger. Vendemmia 2018. Dopo il tiraggio riposa 3 anni sui lieviti, non viene filtrato ed è dosato a 2g/l. 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 pasticcera 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.