CHAMPAGNE
Alberto
MASSUCCO



MON IDÉE DE CRAMANT

VITIGNI

100% Chardonnay

Uve provenienti dal solo villaggio Grand Cru di Cramant, nella Côte des Blancs, vendemmia 2018 fermentate in *cuve* e lasciate sui lieviti 3 anni. Dopo il *dégorgement* lo champagne è stato dosato a 2g/l. Si tratta di una produzione limitata: sono state infatti prodotte solamente 500 bottiglie, tutte rigorosamente numerate a mano. Morbida presenza di ananas, frizzante effervescenza di mandarino, il tutto impreziosito dal fiore di sambuco. Chiusura speziata di pepe bianco, fieno e camomilla. Generoso e brillante, ricchezza di maturità di frutto, potente ed armonioso, figlio delle uve di Cramant che in questo millesimo esprimono la perfezione.