



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



DES GRILLONS AUX CLOS

VITIGNI
100% Meunier

Il nuovo *sans année* di Eric Tillet. Selezione parcellare di vecchie vigne di Meunier nel cuore della Vallée de la Marne, attraverso 12 vigne su terreno argilloso e sottosuolo calcareo. I vini restano sulle fecce nobili fino all'assemblaggio, senza travasi, parte in acciaio, parte in legno, senza svolgere la malolattica ed evitando passaggi a freddo o filtrazioni. Lo champagne è frutto per il 70% dell'ultima vendemmia (2017) e per il resto di una *réserve perpétuelle* che al momento conta 9 annate. Un extra-brut, dosato a 1,3 g/l. Nella sua finezza, l'olfatto è vivace e pulito, energico, con l'espressione fruttata sempre su registri freschi. Il vino è teso e netto, con la componente fruttata ora fusa a una mineralità calcarea con un finale sapido.