



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



SUR LE GRAND MARAIS

VITIGNI

90% Meunier

10% Chardonnay

Le uve provengono dalla vigna storica piantata nei primi anni del 1900 e ripiantata, successivamente, nel 1986 a cui si è andato ad aggiungere anche un po' di Chardonnay.

Fermentazione per buona parte in legno, assemblaggio di due annate e oltre 4 anni sui lieviti come bouchon liège. Lo champagne non è dosato. Al naso è molto fruttato, ma non dolce, con una grande precisione e un'impostazione seria. In bocca rivela note di fiori d'arancio e di susina, in un infinito gioco di dolcezza e asciuttezza, rinfrescante nella sua scia salina.