



ALBERTO  
**MASSUCCO**  
CHAMPAGNE



## ÉXCLUSIV'T

VITIGNI  
100% Meunier

Il biglietto da visita del *vigneron*, ottenuto dalla selezione di uve provenienti da tutti i vigneti di famiglia, vinificate sia in *cuve* che in *barrique*, senza malolattica. L'assemblaggio è arricchito dal 30% di vini di una *réserve perpétuelle* creata da Eric. Lo champagne riposa circa 24 mesi sui lieviti per poi essere dosato a 1,5 g/l.

Al naso colpisce subito per freschezza ed eleganza, con la matrice fruttata sempre fine. La bocca è sottile, succosa e tesa, con uno splendido finale asciutto di mineralità. La rivincita del Meunier, all'insegna della piacevolezza.