



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



LE BOIS DE BINSON

VITIGNI
100% Meunier

Uve provenienti da una vigna di 26,12 are a Montigny. La vigna è disposta di traverso rispetto al *coteau* per ricevere la massima insolazione. Dopo la limitazione della resa in pressa, la fermentazione avviene in legno, la malolattica è svolta e lo champagne è il frutto di due annate in parti eguali. Viene dosato a 1,5 g/l dopo aver riposato quattro anni sui lieviti come *bouchon liège*. Produzione limitata a circa 2.000 bottiglie. Al naso, lo champagne risulta ricchissimo e non meno raffinato, con una freschezza balsamica e sentori di spezie ed erbe aromatiche. La bocca colpisce per succosità e carnosità. Il finale appagante conferma lo straordinario valore di questo champagne unico. E, purtroppo, raro.