



ALBERTO
MASSUCCO
CHAMPAGNE



BLANC DE BLANCS

VITIGNI
100% Chardonnay

Il primo Chardonnay in purezza di Mathilde, con le uve della sola annata 2015 provenienti dalla parcella “Le Fossé Bocart”, a Vaudemange, vecchia ben 62 anni ed esposta a sud-sud/est. Vinificazione in *cuve* senza malolattica, oltre tre anni sui lieviti (ma è un millesimato non dichiarato) e dosaggio a 3g/l. Molto vivace, ha la freschezza e la vitalità dei *vins clairs* senza però mancare dell'essenza dello champagne, disegnata da note di foglia di agrumi. Mathilde ha perfettamente racchiuso in bottiglia lo Chardonnay del villaggio, senza nessuna traccia di rusticità, firmando così un *blanc de blancs* completo e ottimo.