



Maison
MASSUCCO



ROSÉ DE SAIGNÉE

VITIGNI

100% Meunier

Il Meunier, raccolta 2020, proviene da una vigna storica della famiglia, quella di Chambrecy, vecchia 50 anni. Dopo la vendemmia, le uve vengono lasciate macerare 16 ore e, dopo poco più di due anni sui lieviti, lo champagne viene dosato a 3 g/l. Protagonisti i sentori dei frutti di bosco: mirtillo rosso e ribes su tutti. Si affacciano, poi, le note acidule della scorza d'arancia e la freschezza della mela. L'entrata è fin da subito diretta e concentrata. Teso nella materia. Un rosé di carattere come quello del suo produttore che, nonostante la giovane età, non ha mai avuto timore di esprimersi e di sperimentare.