BRUT NATURE - PREMIER CRU

PUR ROSÉ

CHARDONNAY
83 %
PINOT NOIR
17 %

« FAITES VARIER LES *Plaisirs* »

Assemblage de nos Chardonnay de Villers-Marmery, Premier Cru et de nos Coteaux Champenois Rouge, vinifié en fût de chêne. Laissez-vous séduire par la puissance et la gourmandise de ce PUR rosé.

Cette cuvée non dosée permet au vin d'exprimer son terroir, nous faisant découvrir toute une palette aromatique de fruits rouges, il bénéficie d'une vinification traditionnelle et d'un vieillissement de quatre ans dans nos caves.

Ce champagne non dosé sublimera vos plats les plus subtils.

CHAMPAGNE
SADI MALOT
RÉCOLTANT-MANIPULANT
À VILLERS-MARMERY

35 rue Pasteur I 51380 VILLERS-MARMERY I +33 (0)3.26.97.90.48 I sadi-malot@wanadoo.fr
www.champagne-sadi-malot.com
**Ouvert tous les jours sauf les dimanches et jours fériés*

CHAMPAGNE Sadi Malot

BRUT NATURE - PREMIER CRU

PUR ROSÉ

CÉPAGE : 83% Chardonnay et 17% Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Assemblée avec 20% de vin rouge champenois vieilli en fût de chêne.

TERROIR : Villers-Marmery, Premier Cru et Verzy, Grand Cru.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2016.

MODE D'ÉLABORATION : Vinification en cuve inox pour les chardonnays et fût de chêne pour le rouge I fermentation malolactique faite I élevage de 48 mois sur lies I sans collage.

DOSAGE : BRUT NATURE I inférieur à 3 grammes de sucre.

ACCORDS METS & VINS : joli pour l'apéritif mais sophistiqué pour la table.

« FAITES VARIER LES *Plaisirs* »

NOTES DE DÉGUSTATIONS

Une jolie mousse blanche au service sur une robe saumonée pour ce Champagne Rosé non dosé.

Un **nez** intense et charmeur, par la présence des notes de fruits rouges compotés (cerise, groseille, fraise) et de touches épicées et minérales (pierre à feu).

La **bouche** est fluide et ciselée, sur une dominante florale (fleurs sèches et gourmandes) rehaussée par une belle structure et une finale apétente.
Véritable rosé gastronome, il sera complice d'un carré d'agneau ou d'une grillade de bœuf.

SADI MALOT
CHAMPAGNE

35 rue Pasteur I 51380 VILLERS-MARMERY I France
+33 (0)3 26 97 90 48 I sadi-malot@wanadoo.fr

www.champagne-sadi-malot.com