

CÉPAGES : 50% Chardonnay et 50 % Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 50% de vin de réserve d'une solera*.

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

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2016.

MODE D'ÉLABORATION : Vinifié en cuve inox, avec fermentation malolactique, vieilli deux ans dans nos caves.

DOSAGE : 9 grammes de sucre.

*« Association parfaite de nos
Chardonnay et Pinot Noir, le
Champagne de toutes les occasions »*

NOTES DE DÉGUSTATIONS

À l'œil, l'effervescence est généreuse sur une mousse blanche effusive. La robe rappelle l'or blanc acrobatiquement généreux et subtil.

Au nez, porté par les fruits blancs, la mie de pain et les fleurs suaves.

La bouche, y est souple et onctueuse tout en restant tonique et acidulée.

**Cette méthode permet au vieux vin d'éduquer le plus jeune.
Chaque année, nous renouvelons environ 30 % du volume de la cuve avec les vins de l'année.*



Champagne Sadi Malot

35, rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery
Tél : 03 26 97 90 48 - Mail : sadi-malot@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours sauf les dimanches et jours fériés
www.champagne-sadi-malot.com