CHAMPAGNE Sadi Malot

MILLÉSIME - PREMIER CRU

COUP DE FOUDRE

CÉPAGE : 100% Chardonnay.

ASSEMBLAGE : Millésime 2011.

TERROIR : Villers-Marmery – Premier Cru.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2011, vieilles vignes de 50 ans.

MODE D'ÉLABORATION : Vinifié un an en foudre de chêne, avec fermentation malolactique bloquée, élevage de 6 ans sur lies et un an de repos dans nos caves après dégorgement.

DOSAGE : 7 grammes de sucre.

« Pour les amoureux des vins... Traduction parfaite de nos meilleures vendanges »

NOTES DE DÉGUSTATIONS

À l'œil, nous retrouvons une belle effervescence et un généreux train de bulles sur une teinte d'or jaune.

Le nez est expressif, on retrouve une puissance aromatique où se mêle les fruits blancs à noyaux, une pointe de miel et d'épices.

La bouche, est de parfait équilibre, très charnue et enrichie par l'élevage en foudre.

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