



PREMIER CRU – BLANC DE BLANCS

# BRUT AUTHENTIQUE

**CÉPAGE** : 100% Chardonnay.

**ASSEMBLAGE** : Assemblé avec 15% de vin de réserve d'une solera élevée en foudre de chêne et débutée en 2010.

**TERROIR** : Villers-Marmery - Premier Cru I sélection parcellaire, Montagne de Reims sur sol argilo calcaire

**RÉCOLTE** : 2021.

**VINIFICATION**: 100% sous-bois (foudre de chêne)

**ÉLEVAGE**: 48 mois

**DOSAGE** : EXTRA BRUT I 4,3g/L.

**ACCORDS METS & VINS** : bel accord de l'apéritif jusqu'à la table.

*blending with 15% reserve wine from a solera aged in oak barrels and started in 2010*

*Villers-Marmery – Premier Cru, Montagne de Reims on clay-limestone soil*

*100% in wood*

*maturing of 48 months on the lees*

*nice pairing from the aperitif to the table*



10 000 bottles/years



NOUS AVONS VOULU VINIFIER UN CHAMPAGNE D' *Autrefois*



# SADI MALOT

CHAMPAGNE

« WE WANTED TO VINIFY A CHAMPAGNE OF YESTERYEAR »