



PREMIER CRU – BLANC DE BLANCS

# CUVEE D'ORIGINE

**CÉPAGE** : 100% Chardonnay

**ASSEMBLAGE** : Assemblé avec 45% de vin de réserve d'une solera débutée en 1982

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

**RÉCOLTE** : 2022

**VINIFICATION**: 100% inox

**ÉLEVAGE**: 24 mois sur lies

**DOSAGE** : EXTRA BRUT 4,2g/L.

**ACCORDS METS & VINS** : parfait compagnon d'un apéritif d'été ou sur un carpaccio de dorade.

*blending with 45% reserve wine from a solera started in 1982*

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

*100% inox*

*maturing of 24 months on the lees*

*perfect companion for a summer aperitif or with a sea bream carpaccio*

25 000 bottles/years



LE VIN *convivial* PAR EXCELLENCE



# SADI MALOT

CHAMPAGNE

« THE CONVIVIAL WINE PAR EXCELLENCE »