



VIN TRANQUILLE

COTEAUX BLANC

CÉPAGES : 100% Chardonnay.

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

RÉCOLTE : 2021

VINIFICATION : naturelle, 100% fût de chêne de la forêt de Villers-Marmery

ÉLEVAGE : 4 ans sous bois

ACCORDS METS & VINS : Au cours d'un apéritif, sur des crustacés, fruits de mer, poisson, un poulet de Bresse à la crème.

« UN VIN *Tranquille* DANS
UN MONDE EFFERVESCENT »

*100% Chardonnay
Villers-Marmery, Premier cru, Montagne de Reims on
clay-limestone soil
natural, 100% oak barrel
maturinf of 4 years in wood
as an aperitif, with shellfish, seafood, fish, Bresse
chicken in cream sauce*



CHAMPAGNE

SADI MALOT