



PREMIER CRU – BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

COUP DE Foudre 2014

CÉPAGE : 100% Chardonnay.

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

Millésime 2014

VINIFICATION: 100% sous-bois

ÉLEVAGE: 7 ans sur lies

DOSAGE : EXTRA BRUT 5g/L

ACCORDS METS & VINS : à boire pour lui même, à servir dans un un grand verre de vin blanc à 9°

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

Vintage 2014

100% in wood

maturing of 7 years on the lees

*to drink on its own, to serve in a large glass of 9°
white wine*



3 000 bottles/years





SADI MALOT
CHAMPAGNE

« for wine lovers »