PREMIER CRU

CUVÉE D'ORIGINE

CÉPAGE : 100% Chardonnay.

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

TERROIR : Villers-Marmery – Premier Cru, sol crayeux.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2020.

MODE D'ÉLABORATION : 100% inox I première presse I fermentation malolactique faite I élevage de 36 mois sur lies I sans collage.

DOSAGE : BRUT I 8 grammes de sucre.

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

« LE VIN *convivial* PAR EXCELLENCE »

NOTES DE DÉGUSTATIONS

À l'œil, subtile robe pâle aux reflets verts sur une délicate effervescence.

Le premier **nez** est discret sur la minéralité (craie humide, coquille d'huître) et sur le pain frais. Ce vin s'ouvre, à l'aération, sur des notes fruitées, de pâtes de fruits à l'orange et clémentine mais également de miel et de fleurs d'accacia.

La bouche, est onctueuse avec une belle attaque citronnée. Ce vin est riche, ample et long en bouche. On retrouve ces notes d'agrumes en bouche sur les fruits confits (orange, clémentine).

**Cette méthode permet au vieux vin d'éduquer le plus jeune. Chaque année, nous renouvelons environ 30 % du volume de la cuve avec les vins de l'année, uniquement en chardonnay.*

CHAMPAGNE

SADI MALOT

VILLERS-MARMERY