



ROSÉ D'ASSEMBLAGE

EXCEPTION ROSE

CÉPAGES : 90% Chardonnay et 10% Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 10% de vin rouge champenois

TERROIR : Villers-Marmery, Premier Cru et Verzy, Grand Cru, montagne de Reims sur sol argilo calcaire

RÉCOLTE : 2021

VINIFICATION : 90% cuve inox et 10% fût de chêne

ÉLEVAGE : 36 mois sur lies

DOSAGE : EXTRA BRUT | 3,6g/L.

ACCORDS METS & VINS : un champagne de plaisir.

blending with 10% red wine

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

90% inox and 10% in oak barrel

maturing of 36 months on the lees

a champagne of pleasure

4 000 bottles/years





SADI MALOT
CHAMPAGNE

« TO THE PLEASURE OF THE PALACE, LET'S ADD THE PLEASURE OF THE EYES »