SADI MALOT

CHAMPAGNE

ANNÉE DE DISTILLATION : 2000 - 2002 – 2004 – 2005 – 2006 – 2007 - 2008

TERROIR : Vins provenant de notre vignoble champenois.

MODE D'ÉLABORATION : Notre spiritueux (d'appellation réglementée par décret) est obtenu par un procédé de double distillation traditionnel. Les vins sont distillés par une alambic ambulante qui se déplace directement au domaine. Nous obtenons un alcool à 70°, que nous laissons descendre naturellement à 40°, ce que l'on appelle « la part des anges »*.

**phénomène d'évaporation qui se produit lors du vieillissement d'un alcool dans un fût.*

VIEILLISSEMENT : Dans nos caves, en fût de chêne de Cognac depuis son année de distillation.

DEGRÉ D'ALCOOL : 40°

ACCORDS METS & VINS : un digestif au goût raffiné, à servir en fin de repas, pour les amateurs avec un cigare, en cocktail ou encore pour des Irish coffee.

NOTES DE DÉGUSTATIONS

Souple et raffinée, cette Eau de Vie reflète une belle couleur ambrée, un goût boisé tout en développant ses arômes et son bouquet délicat.

FINE CHAMPENOISE

XO

CHAMPAGNE
SADI MALOT

35 rue Pasteur I 51380 Villers-Marmery – France
+33 (0)3 26 97 90 48 I champagne@sadimalot.fr
—
www.champagne-sadi-malot.com