



VERZY – GRAND CRU

LES 2 CÉPAGES GRAND CRU

CÉPAGES : 40% Chardonnay et 60 % Pinot Noir

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 50% de vin de réserve d'une solera débutée en 1982

TERROIR : Verzy - Grand Cru, montagne de Reims sur sol argilo calcaire

RÉCOLTE : 2022

VINIFICATION: 100% inox

ÉLEVAGE : 36 mois sur lies

DOSAGE : EXTRA BRUT 1,8 g/L

ACCORDS METS & VINS : idéal de l'apéritif au dessert et encore plus expressif sur un turbot ou poulet à la crème.

blending with 50% reserve wine from a solera started in 1982

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

100% inox

maturing of 36 months on the lees

ideal from aperitif to dessert and even more expressive with turbot or chicken in cream



20 000 bottles/years



L'ART DE L' *Assemblage*



SADI MALOT
CHAMPAGNE

« THE ART OF ASSEMBLY »