



PREMIER CRU – BLANC DE BLANCS

LES ALOUETTES

CÉPAGE : 100% Chardonnay

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 15% de vin de réserve d'une solera élevée en foudre de chêne et débutée en 2010

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

RÉCOLTE : 2018

VINIFICATION: 100% sous-bois (foudre de chêne)

ÉLEVAGE : 6 ans sur lies

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

ACCORDS METS & VINS : ravira vos apéritifs gastronomique, idéal avec un suprême de volaille à la crème ou un brochet au beurre blanc.

blending with 15% reserve wine from a solera started in 2010

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

100% in wood (foudre de chêne)

maturing of 6 years on the lees

will delight your gastronomic aperitifs, ideal with a poultry supreme in cream or a pike with white butter



2 000 bottles/years



UNE HISTOIRE DE *Famille*



SADI MALOT
CHAMPAGNE

« A FAMILY STORY »