

GRAND CRU

# LES 2 CÉPAGES

CHARDONNAY

40%

PINOT NOIR

60%

« L'ART DE *l'Assemblage* »

40% Chardonnay et 60% Pinot Noir de Verzy, vignes de la Montagne de Reims intégralement classées Grand Cru, ce champagne bénéficie d'une vinification traditionnelle en cuve inox.

Cet assemblage donne à ce champagne un bel équilibre et une belle harmonie.

Assemblé avec 50% de vins de réserve issus d'une solera (vins réassemblés chaque année) débutée en 1982 et après trois années d'élevage sur lies, cette cuvée au nez épanoui, subtil et fruité est l'association idéale entre la finesse des Chardonnays et la puissance des Pinots Noir.

Idéal de l'apéritif au dessert.



CHAMPAGNE  
**SADI MALOT**

RÉCOLTANT-MANIPULANT  
À VILLERS-MARMERY

35 rue Pasteur | 51380 VILLERS-MARMERY | +33 (0)3.26.97.90.48 | [sadi-malot@wanadoo.fr](mailto:sadi-malot@wanadoo.fr)

[www.champagne-sadi-malot.com](http://www.champagne-sadi-malot.com)

\*Ouvert tous les jours sauf les dimanches et jours fériés

**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 .

**ANNÉE DE RÉCOLTE** : 2016.

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

**DOSAGE** : BRUT | 6 grammes de sucre.

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

« L'ART DE *l'Assemblage* »

## NOTES DE DÉGUSTATIONS

**À l'œil**, l'effervescence est harmonieuse.

**Au nez**, épanoui, subtil et fruité porté par les fruits mûrs, aux notes florales, de pain grillé.

**La bouche** y est fraîche et généreuse, les Chardonnays apporte de l'onctuosité et les Pinots de la structure.



\*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.

SADI MALOT  
CHAMPAGNE

35 rue Pasteur | 51380 VILLERS-MARMERY | France  
+33 (0)3 26 97 90 48 | [sadi-malot@wanadoo.fr](mailto:sadi-malot@wanadoo.fr)

[www.champagne-sadi-malot.com](http://www.champagne-sadi-malot.com)