



SADI MALOT

CHAMPAGNE

ANNÉE DE DISTILLATION : 2000 – 2003 – 2004 -2006

TERROIR : Vins provenant de notre vignoble champenois.

MODE D'ÉLABORATION : Notre spiritueux (d'appellation réglementée par décret), est obtenu par un procédé de distillation traditionnel de marc* de raisins. Tout comme la Fine, les vins sont distillés par une alambic ambulante qui se déplace directement au domaine. Nous obtenons un alcool à 60°, que nous laissons descendre naturellement à 40°, cela s'appelle « la part des anges »**.

**raisins pressurés*

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

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

DEGRÉ D'ALCOOL : 40°

ACCORDS METS & VINS : en digestif, en préparation culinaire ou dans des desserts.

NOTES DE DÉGUSTATIONS

Puissante et charnue, cette Eau de Vie reflète une belle couleur ambrée, possède un nez boisé et épicé avec une fin de bouche intense qui relève des notes de raisins frais.

XO

CHAMPAGNE
SADI MALOT

35 rue Pasteur | 51380 VILLERS-MARMERY – FRANCE
+33 (0)3 26 97 90 48 | champagne@sadimalot.fr

—
www.champagne-sadi-malot.com