



## SADI MALOT

CHAMPAGNE

**CÉPAGE** : 100% Pinot Noir.

**TERROIR** : Verzy, Grand Cru.

**ANNÉE DE RÉCOLTE** : 2020.

**MODE D'ÉLABORATION** : Raisins triés à la vigne puis égrappé et foulé (éclaté) | Macération de 2-3 jour en cuve puis décuvage | Alchimie entre du jus de raisin et de l'alcool neutre | Élevage en fûts de Cognac | vieilli en cave pendant 18 mois minimum.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 18°

**ACCORDS METS & VINS** : en apéritif, avec du melon, sur des fromages à pâte molle, du foie gras poêlé, pour l'élaboration d'une sauce ou même en dessert.

### NOTES DE DÉGUSTATIONS

---

Charmue et riche, cet apéritif sur un ensemble de rubis à l'œil est très expressif et fruité (fruits rouges ,raisins) et alcoolé au nez. En bouche, on retrouve des notes de chocolats et de fruits à l'eau de vie.



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