



VERZY – GRAND CRU

ROSÉ DE SAIGNÉE

by Florian Villiere

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

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

Millésime 2020

VINIFICATION : 100% inox, macération de 24h

ÉLEVAGE: 36 mois sur lies

DOSAGE : EXTRA BRUT 1g/L.

ACCORDS METS & VINS : idéal à l'apéritif, parfait
avec des antipasti, du saumon en papillote, des
côtes d'agneau, une salade de fraises..

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

Vintage 2020

100% inox, maceration 24h

maturing 36 months on the lees

*ideal as an aperitif, perfect with antipasti, salmon
en papillote, lamb chops, strawberry salad..*

2 500 bottles/years



CHAMPAGNE

MALOT VILLIERE

« colorful escape »