



VIN TRANQUILLE

COTEAUX ROUGE

CÉPAGES : 100% Pinot Noir.

TERROIR : Verzy – Grand Cru.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2020.

MODE D'ÉLABORATION : 100% fût de chêne |
élevage de 24 mois en fût | vieilli un an en cave.

ACCORDS METS & VINS : idéal sur des viandes
blanches, fromages à pâtes dur.

« LA CHAMPAGNE NE PRODUIT

Plus que du Champagne »

NOTES DE DÉGUSTATIONS

À l'œil, ce vin tranquille est habillés d'une robe
modérément colorée.

Au nez, il développe des arômes de fruits rouge tel que
la framboise et la cerise. Le boisé n'est jamais
envahissant.

La bouche, est fine, élégante, précise.



CHAMPAGNE

SADI MALOT

— V I L L E R S - M A R M E R Y —