



PREMIER CRU – BLANC DE BLANCS

ZERO LIQUEUR

CÉPAGE : 100% Chardonnay

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 45% de vin de réserve d'une solera débutée en 1982

TERROIR : Villers-Marmery – Premier Cru, Montagne de Reims sur sol argilo calcaire

RÉCOLTE : 2021

VINIFICATION: 100% cuve inox

ÉLEVAGE : 36 mois sur lies

DOSAGE : BRUT NATURE 1,8g/L (sucres naturels restants)

ACCORDS METS & VINS : compagnon idéal d'un plateau de fruit de mer, sur un tartare et sushis.

blending with 45% reserve wine from a solera started in 1982

Villers-Marmery – Premier Cru, Montagne de Reims on clay-limestone soil

100% inox

maturing of 36 months on the lees

ideal companion for a seafood platter, with tartare and sushi

10 000 bottles/years



CONCEVOIR UN CHAMPAGNE À SON ÉTAT LE PLUS *Naturel*



SADI MALOT
CHAMPAGNE

« DESIGNING CHAMPAGNE IN ITS MOST NATURAL STATE »