BRUT NATURE - PREMIER CRU

ZÉRO LIQUEUR

CÉPAGE : 100% Chardonnay.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 30% de vin de réserve d'une solera* débutée en 1982.

TERROIR : Villers-Marmery – Premier Cru.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2018.

MODE D'ÉLABORATION : 100% inox I fermentation malolactique faite I élevage de 4! Mois sur lies I sans collage.

DOSAGE : BRUT NATURE I inf. à 3 grammes de sucre.

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

« CONCEVOIR UN CHAMPAGNE
À SON ÉTAT LE PLUS *Naturel* »

NOTES DE DÉGUSTATIONS

À l'œil, la mousse est abondante et crémeuse au service, puis bien présente sur une généreuse collerette.

Toute en finesse, **le nez** de ce Champagne rappelle les fruits blancs croquants et l'aubépine en fleur tout en laissant apparaître une touche briochée.

La bouche, est vive et délicate, rappelant que ce Champagne non dosé est destiné au début du repas, sur un plateau de fruit de mer ou un poisson grillé.

**Cette méthode permet au vieux vin d'éduquer le plus jeune. Chaque année, nous renouvelons environ 30 % du volume de la cuve avec les vins de l'année, uniquement en chardonnay.*

CHAMPAGNE
SADI MALOT
35 rue Pasteur I 51380 Villers-Marmery I France
+33 (0)3 26 97 90 48 I sadi-malot@wanadoo.fr
www.champagne-sadi-malot.com