

# SADI MALOT

CHAMPAGNE

POUR LES *Amoureux* DES VINS...  
TRADUCTION PARFAITE DE NOS  
MEILLEURES VENDANGES



**CÉPAGES** : 100% Chardonnay.

**ASSEMBLAGE** : Millésime 2014.

**TERROIR** : Villers-Marmery – Premier Cru I sélection parcellaire, sol crayeux.

**ANNÉE DE RÉCOLTE** : 2014, vieilles vignes.

**MODE D'ÉLABORATION** : 100% foudre de chêne I cœur de cuvée I fermentation malolactique bloquée I élevage de 6 ans sur lies I un an de repos en cave après dégorgement I sans collage.

**DOSAGE** : BRUT I 7 grammes de sucre.

**ACCORDS METS & VINS** : à boire pour lui-même.

VILLERS-MARMERY – PREMIER CRU

## COUP DE FOUUDRE 2014

CHAMPAGNE  
SADI MALOT

À VILLERS-MARMERY