



CÉPAGES : 100% Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Millésime 2020

TERROIR : Verzy I Grand Cru, LIEU-DIT « Les Goisses », sol crayeux, conversion en viticulture biologique / biodynamie.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2020.

MODE D'ÉLABORATION : 100% cuve ovoïde en béton brut (œuf en béton) | première presse | fermentation malolactique faite | élevage de 48 mois (dont 34 mois sur lies) | sans collage

DOSAGE : EXTRA BRUT | 2,5 g/L.

ACCORDS METS & VINS : à découvrir sur des viandes blanches et volailles à la crème, ris de veau aux morilles, dinde rôtie, bar en croûte de sel, langoustine au jus de truffe, langouste en Bellevue, chaource, chèvre affinés.

100% in ovoid tank (raw concrete), including malolactic fermentation, maturing of 48 months (including 34 on the lees, no fining)



VERZY - GRAND CRU

LIEU-DIT « LES GOISSES »

by Florian Villière

CHAMPAGNE

MALOT  VILLIERE
