



**CÉPAGES** : 100% Chardonnay.

**ASSEMBLAGE** : Millésime 2020

**TERROIR** : Verzy I Grand Cru, LIEU-DIT « Vignes les Suzaines », sol crayeux, conversion en viticulture biologique

**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 ses lies) | sans collage .

**DOSAGE** : BRUT NATURE inf à 3g/l.

**ACCORDS METS & VINS** : à découvrir dès l'apéritif, sur des mets fins tels que des poissons, dans un registre gastronomique sur des ris de veaux.

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



VERZY - GRAND CRU

**LIEU-DIT « LES SUZAINES »**

*by Florian Villière*

CHAMPAGNE

MALOT  VILLIERE