SADI MALOT
CHAMPAGNE

NOUS AVONS VOULU VINIFIER
UN CHAMPAGNE D'*Autrefois*

CÉPAGES : 100% Chardonnay.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 15% de vin de réserve d'une solera* élevée en foudre de chêne et débutée en 2010.

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

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2019, vieilles vignes.

MODE D'ÉLABORATION : 100% foudre de chêne I première presse I fermentation malolactique faite I élevage de 5 ans sur lies I sans collage.

DOSAGE : BRUT I 7 grammes de sucre.

ACCORDS METS & VINS : bel accord de l'apéritif jusqu'à la table.

**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.

VILLERS-MARMERY – PREMIER CRU

BRUT AUTHENTIQUE

CHAMPAGNE

SADI MALOT

À VILLERS-MARMERY