

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