

# SADI MALOT

CHAMPAGNE

LE VIN *convivial* PAR EXCELLENCE



**CÉPAGES** : 100% Chardonnay.

**ASSEMBLAGE** : Assemblé avec 53% de vin de réserve d'une solera\* débutée en 1982.

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

**ANNÉE DE RÉCOLTE** : 2021.

**MODE D'ÉLABORATION** : 100% inox | fermentation malolactique faite | élevage de 36 mois sur lies | sans collage.

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

**ACCORDS METS & VINS** : parfait compagnon d'un apéritif d'été ou sur un carpaccio de dorade.

*\*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

**CUVÉE D'ORIGINE**

CHAMPAGNE  
SADI MALOT

À VILLERS-MARMERY