

SADI MALOT

CHAMPAGNE

AU PLAISIR DU PALAIS, AJOUTONS LE

Plaisir DES YEUX



CÉPAGES : 83% Chardonnay et 17% Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 17% de vin rouge champenois élevé en fût de chêne.

TERROIR : Villers-Marmery, Premier Cru et Verzy, Grand Cru .

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2020 pour le Chardonnay et 2021 pour le vin rouge champenois.

MODE D'ÉLABORATION : 100% inox pour les Chardonnays | 100% sous bois pour le rouge | fermentation malolactique faite | élevage de 36 mois sur lies | sans collage.

DOSAGE : BRUT | 6 grammes de sucre.

ACCORDS METS & VINS : un champagne de plaisir.

ROSÉ D'ASSEMBLAGE

EXCEPTION ROSÉ

CHAMPAGNE
SADI MALOT

À VILLERS-MARMERY