

SADI MALOT

CHAMPAGNE

L'ART DE *l'Assemblage*



CÉPAGES : 40% Chardonnay et 60 % Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 50% de vin de réserve d'une solera* débutée en 1982.

TERROIR : Verzy - Grand Cru .

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2021.

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

DOSAGE : BRUT | 6 grammes de sucre.

ACCORDS METS & VINS : idéal de l'apéritif au dessert et encore plus expressif sur un turbot ou poulet à la crème.

**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.

VERZY – GRAND CRU

LES 2 CÉPAGES

CHAMPAGNE
SADI MALOT

À VILLERS-MARMERY