SADI MALOT
CHAMPAGNE

UNE HISTOIRE DE *Famille*

CÉPAGES : 100% Chardonnay.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 20% 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 : 2015, vieilles vignes.

MODE D'ÉLABORATION : 100% foudre de chêne (12 mois) I fermentation malolactique faite I élevage de 5 ans sur lies I repos de 6 mois en cave après dégorgement I sans collage.

DOSAGE : EXTRA BRUT I 5 grammes de sucre.

ACCORDS METS & VINS : ravira vos apéritifs gastronomique, idéal avec un suprême de volaille à la crème ou un brochet au beurre blanc.

**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

LES ALOUETTES

CHAMPAGNE

SADI MALOT

À VILLERS-MARMERY