



CÉPAGES : 100% Pinot Noir.

ASSEMBLAGE : Millésime 2018

TERROIR : Verzy I Grand Cru, LIEU-DIT « Les Goisses », sol crayeux, conversion en viticulture biologique / biodynamie.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2018.

MODE D'ÉLABORATION : 100% cuve ovoïde en béton brut (œuf en béton) | première presse | fermentation malolactique faite | élevage de 48 mois sur ses lies | sans collage .

DOSAGE : EXTRA BRUT | 5 grammes de sucre.

ACCORDS METS & VINS : à découvrir sur des viandes blanches et volailles à la crème, ris de veau aux morilles, dinde rôtie, bar en croûte de sel, langoustine au jus de truffe, langouste en Bellevue, chaource, chèvre affinés.

Ce mono-cépage a été élaboré en quantité limitée.

VERZY - GRAND CRU

LIEU-DIT « LES GOISSES »

by Florian Villiere

CHAMPAGNE

MALOT VILLIERE

À VILLERS-MARMERY