



CÉPAGES : 100% Chardonnay.

ASSEMBLAGE : Millésime 2020

TERROIR : Verzy I Grand Cru, LIEU-DIT « Vignes les Suzaines », sol crayeux, conversion en viticulture biologique

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2020.

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

DOSAGE : BRUT NATURE inf à 3g/l.

ACCORDS METS & VINS : à découvrir dès l'apéritif, sur des mets fins tels que des poissons, dans un registre gastronomique sur des ris de veaux.

Ce mono-cépage a été élaboré en quantité limitée.

VERZY - GRAND CRU

LIEU-DIT « LES SUZAINES »

by Florian Villiere

CHAMPAGNE

MALOT VILLIERE

À VILLERS-MARMERY