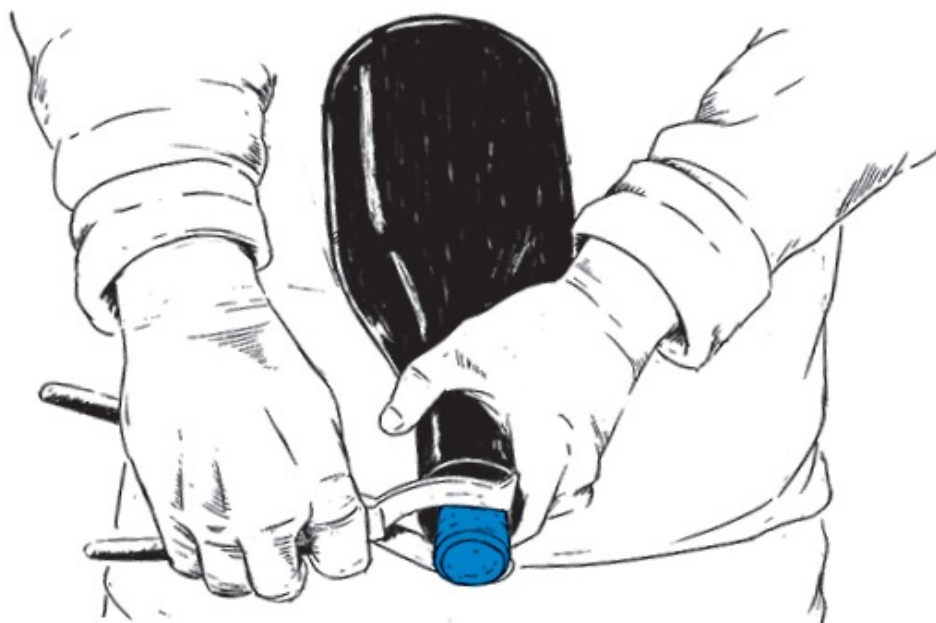


SADI MALOT

CHAMPAGNE

CONCEVOIR UN CHAMPAGNE À SON
ÉTAT LE PLUS *Naturel*



CÉPAGES : 100% Chardonnay.

ASSEMBLAGE : Assemblé avec 45% de vin de réserve d'une solera* débutée en 1982.

TERROIR : Villers-Marmery – Premier Cru, sol crayeux.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2020.

MODE D'ÉLABORATION : 100% inox | fermentation malolactique faite | élevage de 42 mois sur lies | sans collage.

DOSAGE : BRUT NATURE | inf. à 3 grammes de sucre.

ACCORDS METS & VINS : compagnon idéal d'un plateau de fruit de mer, sur un tartare et sushis.

**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

ZÉRO LIQUEUR

CHAMPAGNE
SADI MALOT

À VILLERS-MARMERY