



CÉPAGES : 100% Chardonnay.

ASSEMBLAGE : Millésime 2020

TERROIR : Villers-Marmery – Premier Cru.

ANNÉE DE RÉCOLTE : 2020

VINIFICATION : 100% fût de chêne, FA: levures indigènes, fermentation malolactique, élevage de 48 mois (30 mois sur lies), sans collage, peu de soufre.

DOSAGE : BRUT NATURE, 1g/L

ACCORDS METS & VINS : accompagne à merveille des entrées de hors d'œuvre, sublime les poissons et crustacés, tartare de langoustine et viandes fines.

100% in oak barrel, AF: native yeasts, including malolactic fermentation, maturing of 48 months (including 30 months on the lees), no fining, little sulphity



VILLERS-MARMERY – PREMIER CRU

LIEU-DIT « LES SOUS LA VILLE »

by Florian Villière

CHAMPAGNE

MALOT  VILLIERE
