

CHAMPAGNE  
**GODMÈ**  
*Sabine*

VERZENAY • GRAND CRU



EXTRA BRUT Grand Cru

*Terre de Verzenay*

**Assemblage :** 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay. Issu de nos lieux-dits de renom. Élaboré à partir de 3 ou 4 années millésimées, composé uniquement de « Têtes de cuvée ».

**Dosage :** 4g/l. Un dosage très discret pour ne pas entraver la richesse aromatique.

**Vieillessement :** 6 ans.

**Nez :** Complexe, racé, de grande identité. Une belle intensité de fruits blancs et secs aux notes précises et distinguées de chèvrefeuille et de coing.

**Bouche :** Volumineuse, ample et franche. Précieux moment de dégustation, ce vin s'habille d'arômes gourmands et tendres où les saveurs fruitées s'enchaînent pour laisser place à une finale très longue et pure.

Ce Champagne de Terroir et de Passion, d'une belle signature, émerveillera tous vos moments d'exception du début à la fin.

A servir dans une flûte bien galbée pour révéler la subtilité du vin.

**Potentiel de Garde :** 5 ans.



1, rue du Phare - 51360 VERZENAY - FRANCE  
Tél. : +33 (0)3 26 49 45 28 - Portable : +33 (0)7 71 63 61 92  
contact@champagne-godme-sabine.fr

[www.champagne-godme-sabine.fr](http://www.champagne-godme-sabine.fr)

[www.champagne-godme-sabine.fr](http://www.champagne-godme-sabine.fr)