

CHAMPAGNE
GODMÉ
Sabine

VERZENAY • GRAND CRU



EXTRA-SEC Premier Cru

Douceur

Assemblage : 70% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier.

Issu du même assemblage que le Brut Réserve et élaboré en moyenne à partir de 50% de vins de réserve pour en assurer la régularité.

Dosage : < 18 g/l . Un dosage qui reste discret afin de garder l'identité du vin.

Vieillessement : 3 ans minimum.

Nez : Délicat aux notes de crème et de noisettes évoluant vers des arômes de pralin et de pain.

Bouche : Ronde et généreuse. La finale est riche aux arômes fruités chaleureux où se mêlent des notes de pomme reinette. Belle douceur.

Champagne de style classique, à déguster en fin de repas en harmonie avec une grande variété de desserts, du sabayon de fruits rouges à la tarte tatin, salade de fruits...

A servir à 8°C dans une flûte bien élancée

Potentiel de Garde : 3 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

www.champagne-godme-sabine.fr