

CHAMPAGNE
GODMÉ
Sabine

VERZENAY • GRAND CRU



BRUT BLANC DE NOIRS Grand Cru

L'authentique

Assemblage : 100% Pinot Noir issu de nos villages Grand Cru de Verzenay et Verzy. Fait appel à 30% de vins de réserve lors de la mise en bouteille.

Dosage : 6g/l. Un dosage fondu en adéquation avec la structure du vin.

Vieillessement : 5 ans.

Nez : Expressif, puissant et légèrement épicé. Un nez virevoltant de notes de biscuits et de fruits rouges à noyaux.

Bouche : Explosive et dynamique. La finale est longue, nette, et crayeuse. Un sentiment de pureté, de vérité s'en dégage.

Ce Champagne enchantera vos apéritifs.
Ce Blanc de Noirs de terroir accompagnera à merveille tous vos plats : poissons aux sauces acidulées ou vos viandes blanches à la crème.

A servir à 10°C dans une flûte bien galbée afin que le vin s'ouvre correctement.

Potentiel de Garde : 3-4ans.



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