

CHAMPAGNE
GODMÉ
Sabine

VERZENAY • GRAND CRU



BRUT NATURE Premier Cru

Le Gastronomes

Assemblage : 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier. Issu de nos 5 villages Grand et Premier Cru, associé avec 40% de vins de réserve.

Dosage : 0 g/l. L'absence de dosage donne une texture nette pour permettre au vin de livrer toute sa puissance.

Vieillessement : 7 ans.

Nez : Profond, puissant et authentique. Racé et vineux aux notes de miel, d'agrumes confits et de beurre fondu.

Bouche : Franche, riche et vineuse. Des arômes concentrés, une finale longue et généreuse.

Un Champagne d'une personnalité bien marquée.

Hôte d'exception de vos repas festifs : poularde à la crème, noix de veau ou encore sur des fromage crémeux.

A servir à 8°C dans une flûte resserrée pour maîtriser sa vinosité et son caractère typé.

Potentiel de Garde : 3 ans.

Édition Limitée.

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