

CHAMPAGNE
GODMÉ
Sabine

VERZENAY • GRAND CRU



BRUT BLANC DE BLANCS Premier Cru

Le Floral

Assemblage : 100% Chardonnay issu du village de Villers Marmery : (l'unique village de la Montagne de Reims offrant cet encépagement). Élaboré au moment du tirage avec plus de 50% de vins de réserve.

Dosage : 7g/l. Un dosage fondu.

Vieillessement : 4 ans.

Nez : Très frais avec une grande finesse. Une minéralité délicate mais précise.

Bouche : Légère, fleurie et longue. La finale est minérale, pure et soyeuse.

Incontournable à l'apéritif.

Champagne tourné vers la Mer qui trouvera aussi toute sa place sur de bons poissons grillés aux parfums subtils et à la chair délicate : Bar grillé.

A servir entre 8-10°C dans une flûte élancée pour conserver sa fraîcheur.

Potentiel de Garde : 3-4 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