

CHAMPAGNE
GODMÉ
Sabine

VERZENAY • GRAND CRU



EXTRA BRUT Grand Cru

L'unanime

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