

CHAMPAGNE
GODMÉ
Sabine

VERZENAY • GRAND CRU



BRUT MILLESIME 2006 Grand Cru

L'abouti

Assemblage : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir, élaboré uniquement à partir de la récolte issue de raisins Grand Cru 2006.

Dosage : 5g/l. Un dosage léger en harmonie avec la finesse du vin.

Vieillessement : 8 ans.

Nez : ouvert et expressif. Mature aux notes beurrées, de pommes cuites, de compote d'abricots et de sous bois.

Bouche : souple, facile et équilibrée. Les arômes de fruits et de sous-bois jouent et se confondent avec les tonalités des Grands Chardonnays. La finale est longue, ronde d'une texture caressante et onctueuse.

Un Millésime élégant, à bonne maturité, qui accompagnera avec bonheur vos apéritifs et vos entrées de crustacés chaudes : huîtres chaudes, coques, St-Jacques.

A servir à 10°C dans une flûte galbée pour mettre en évidence l'équilibre du vin.

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