



CHAMPAGNE S. GODMÉ

à Verzenay

BLANC DE NOIRS GRAND CRU

► TERROIR

Verzenay, Verzy, Beaumont sur Vesle _ GRAND CRU

► ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir

► VINIFICATION

19% de la première fermentation en fût,
vieillissement sur lies pendant 9 mois

► ASSEMBLAGE

BASE VENDANGE 2022 : 60% (19% fût – 41% cuve)
VINS DE RÉSERVE : 23% 2019, 17% 2021

► VIELLISSEMENT

36 mois minimum sur lattes et 15 mois sur bouchon

► DOSAGE

4,0 G/L (EXTRA-BRUT)

► FORMAT

Bouteille, Magnum

PRODUCTION

7000 bouteilles, 150 magnums

▼
NOS CHAMPAGNES SONT ACTUELLEMENT
PROPOSÉS EN ALLOCATION
▲



CONTACT

+33 (0)3 26 49 45 28 — + 33 (0)7 71 63 61 92 — contact@champagne-godme-sabine.fr

CHAMPAGNE S.GODMÉ

1 Rue du Phare, 51360 Verzenay — www.champagne-godme-sabine.fr