



CHAMPAGNE S. GODMÉ

à Verzenay

BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

► TERROIR

Villers-Marmery Premier Cru

► ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

► VINIFICATION

20% de la première fermentation en fût,
vieillessement sur lies pendant 9 mois

► ASSEMBLAGE

BASE VENDANGE 2022 : 65% (20% fût – 45% cuve)
VINS DE RÉSERVE : 5% 2021, 30% 2019

► VIEILLISSEMENT

36 mois minimum sur lattes et 12 mois sur bouchon.

► DOSAGE

5,0 G/L (EXTRA-BRUT)

► FORMAT

Bouteille, Magnum.

PRODUCTION

6500 bouteilles, 0 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