



CHAMPAGNE S. GODMÉ

à Verzenay

ROSÉ

► TERROIR

Verzenay, Verzy, Beaumont sur Vesle, Villers-Marmery

► ASSEMBLAGE

51 % Chardonnay, 49% Pinot Noir
(8 % Coteaux rouge Champenois)

► VINIFICATION

56% de la première fermentation en fût,
vieillessement sur lies pendant 9 mois

► ASSEMBLAGE

BASE VENDANGE 2021 : 60%
VINS DE RÉSERVE : 40% 2010

► VIEILLISSEMENT

48 mois minimum sur lattes et 2 mois sur bouchon.

► DOSAGE

6,0 G/L (BRUT)

► FORMAT

Bouteille, Magnum.

PRODUCTION

1500 bouteilles et 70 magnums (base de vendange 2020)

▼
NOS CHAMPAGNES SONT ACTUELLEMENT PROPO-
SÉS 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