



CHAMPAGNE S. GODMÉ

à Verzenay

SUCCESION PREMIER CRU

► TERROIR

Verzenay, Verzy Grand Cru.

Villers-Marmery Premier Cru

► ASSEMBLAGE

50% Chardonnay, 50 % Pinot Noir

► VINIFICATION

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

► ASSEMBLAGE

BASE VENDANGE 2022 : 58% (15% fût – 40% cuve)

VINS DE RÉSERVE : 16% 2020, 18% 2019, 8% 2018,

► VIEILLISSEMENT

36 mois minimum sur lattes et 8 mois sur bouchon

► DOSAGE

4,0 G/L (EXTRA-BRUT)

► FORMAT

Bouteille, Magnum.

PRODUCTION

15000 bouteilles, 350 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