

CHAMPAGNE
GODMÉ
Sabine

VERZENAY • GRAND CRU



BRUT RESERVE Premier Cru

L'essentiel

Assemblage : 70% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier.

Issu d'un mariage de plus de 20 parcelles Premier Cru et élaboré en moyenne à partir de 50% de vins de réserve pour en assurer la régularité.

Dosage : 7 g/l. Un dosage discret en retrait.

Vieillessement : 3 ans minimum.

Nez : Frais et mature à la fois, de bonne finesse aux notes de crème et de noisettes évoluant vers des arômes de pralin et de pain.

Bouche : Belle, ronde. L'attaque est souple. La finale est riche aux arômes de pomme reinette.

Champagne de style classique, à déguster toute l'année.

Idéal pour sublimer vos apéritifs dînatoires.

A servir à 8°C dans une flûte bien élancée.

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