


CHAMPAGNE
PAUL SADI

VIRGILE
GRAND CRU

70 % *Pinot Noir*
30 % *Chardonnay*

Un champagne de fête, Médaille d'or 2017 et Médaille d'argent 2020 aux Féminales, en tous points fédérateur. Il offre un intéressant duo, fortement complémentaire avec son pendant Rosé, *Madeleine*.

80 % de vendange 2019
20 % de Réserve 2018, 2017 et 2016

Élevage en cuve 7 mois
(sans Fermentation Malolactique)

Mise en bouteille : 2019
Dégorgement : février 2020
Dosage : 10 g/L

OBSERVATIONS

À l'œil : couleur jaune pâle, brillante.
Au nez : finesse et élégance sur des arômes de fruits blancs, type pêche blanche.
À la bouche : une attaque franche, avec des saveurs d'ananas fraîchement coupé. La finale en bouche, vive et citronnée, confère fraîcheur et longueur à ce vin. Le dosage est précis et apporte un bel équilibre.

L'INSOUPÇONNABLE

Déjà présent dans notre gamme à travers *Clos Virgile*, il me tenait à cœur de me montrer fier de mon arrière-grand-père Virgile Portier. Car aussi bien pour notre histoire familiale que collective, son rôle a été fondateur. Récoltant-Manipulant dès la première heure (dans un village largement dominé par les Coopérateurs), celui-ci créé sa propre marque, le Champagne Virgile Portier, dès 1924. Maire de Beaumont-sur-Vesle, il a également été son « reconstruteur » au sortir des deux Guerres Mondiales, façonnant sa physionomie actuelle. Une double raison pour l'associer à cette cuvée phare de notre gamme Hommage, aux côtés de *Madeleine*, *Simone et Renée*.

Existe aussi en demi-bouteille (37,5 cl).

