



CHAMPAGNE
PAUL SADI

CLOS VIRGILE

MILLÉSIME 2020
GRAND CRU BRUT

33 % Pinot Noir
67 % Chardonnay

**Le bois dans toute sa splendeur, millésimé, à
réserver aux œnophiles.**

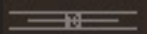
100 % de vendanges 2020
Élevage 7 mois en fûts de chêne de 2,20 hl
(sans fermentation malolactique)

Mise en bouteille : mars 2023

Dégorgement : mars 2024

Dosage : 8 g/L

OBSERVATIONS

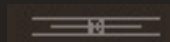


À l'œil : couleur jaune clair, brillante.

Au nez : des arômes de brioche grillée laissant place
à un caractère marqué par les fleurs blanches.

À la bouche : la gourmandise avec des notes de fruits à
petits noyaux tels que la mirabelle. Vin puissant soutenu
par un boisé assez marqué.

L'INSOUPÇONNABLE



« Créé en 1994 à partir d'une parcelle de 24 ares dans un
parc arboré, le Clos Virgile voit le jour après une
demande faite par mes parents au CIVC. Désormais
propriétaire d'un clos, mon père décide d'y planter une
vigne, à ras de la propriété et à proximité des bâtiments,
tout aussi historiques. La boucle était bouclée. Pour
souligner la dimension hautement symbolique de ce
projet, un contenant particulier lui est dédié, servant
d'écrit aux 2000 bouteilles qui sont vendues chaque
année. Dans les pas de mon père, j'ai choisi de conserver la
même répartition : un assemblage à la parcelle, constitué à
67 % de Chardonnay et 33 % de Pinot Noir,
uniquement millésimé et élevé dans son foudre d'origine ».




CHAMPAGNE
PAUL SADI

CLOS VIRGILE

MILLÉSIME 2020
GRAND CRU BRUT

33 % Pinot Noir
67 % Chardonnay

**Wood in all its splendor, a vintage wine
reserved for true oenophiles.**

100 % grape harvest 2020.

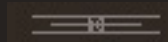
Ageing for 7 months in oak barrels of 2.20hl
(without malolactic fermentation)

Bottling: March 2021

Disgorging: February 2024

Dosage in: 8 g/L

TASTING NOTES

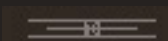


To the eye: bright, light yellow color.

On the nose: aromas of toasted brioche giving way to a character marked by white flowers.

On the palate: indulgent with notes of small stone fruits such as mirabelle. A powerful wine supported by a fairly pronounced oakiness.

THE UNEXPECTED



« Created in 1994 from a 24-are plot in a tree-lined park, Clos Virgile was born following a request made by my parents to the CIVC. Now the owner of a clos, my father decided to plant a vineyard there, right up against the property and close to the equally historic buildings. The circle was complete.

To highlight the highly symbolic nature of this project, a special container was designed, serving as a showcase for the 2,000 bottles sold each year. Following in my father's footsteps, I chose to maintain the same composition: a single-parcel blend consisting of 67% Chardonnay and 33% Pinot Noir, exclusively vintage and aged in its original foudre ».

