



CHAMPAGNE
PAUL SADI

BELLUS MONS

MILLÉSIME 2017
GRAND CRU BRUT

50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

Un millésime affirmé, et au parti-pris boisé
100 % Beaumont-sur-Vesle.

100 % de vendanges 2017
Élevage 7 mois en fûts de chêne 3,5 et 6 hl
(sans fermentation malolactique)

Mise en bouteille : mars 2018
Dégorgement : février 2021
Dosage : 6 g/L

AVEZ-VOUS REMARQUÉ ?

Un logo a certainement attiré votre œil, sur l'étiquette et la collerette. Il représente le sécateur et le greffoir de mes grands-pères, Paul Portier et Sadi Malot, rappelant respectivement leur rôle de moniteur de taille à la corporation des vignerons et de pépiniériste indépendant.

OBSERVATIONS

À l'œil : couleur jaune clair, brillante.

Au nez : complexité, finement boisé avec des notes toastées, de tabac et de moka.

À la bouche : vin complexe et harmonieux, notes de fruits confits, d'abricots secs et de chocolats soutenues par un boisé bien fondu.

L'INSOUPÇONNABLE

« Avec la sortie en 2020 de **Bellus Mons**, j'ai souhaité aller plus loin dans la démarche pédagogique, entamée par mon père sur Le Clos Virgile, en explorant davantage la richesse des terres de Beaumont.

Témoins de ce subtil équilibre, le Pinot Noir et le Chardonnay se répondent dans une ode millésimée, vinifié et élevé en fût, où se déroule l'ensemble de la fermentation. Une identité de terroir fondamentale pour notre marque, que j'ai souhaité souligner par un tirage bouchon, plus apte à en révéler l'authenticité ».

MAIS POURQUOI AU JUSTE BELLUS MONS ?

Cette cuvée rappelle l'origine latine de notre commune, dont le nom signifie « Bon Mont » et d'où provient l'ensemble de notre cuvée.





CHAMPAGNE
PAUL SADI

BELLUS MONS

MILLÉSIME 2017
GRAND CRU BRUT

50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

A Bold Vintage with a Distinct Oak Influence
100 % Beaumont-sur-Vesle.

100 % grape harvest 2017
Aged for 7 months in oak barrels of 3.5 and 6 hl
(without malolactic fermentation)

Bottled: March 2018
Disgorged: February 2021
Dosage: 6 g/L

DID YOU NOTICE?



A logo certainly caught your eye on the label and the neck. It represents the pruning shears and grafting knife of my grandfathers, Paul Portier and Sadi Malot, symbolizing their respective roles as a pruning instructor for the winemakers' guild and as an independent nurseryman.

TASTING NOTES



To the eye: Bright, light yellow color.

On the nose: Complex and finely oaked, with toasted notes, tobacco, and mocha.

On the palate: A complex and harmonious wine, with notes of candied fruits, dried apricots, and chocolate, supported by well-integrated oak.

THE UNEXPECTED



« With the release of *Bellus Mons* in 2020, I wanted to further my father's approach with Clos Virgile by exploring more deeply the richness of the Beaumont soils.

As witnesses to this delicate balance, Pinot Noir and Chardonnay harmonize in a vintage ode, vinified and aged in barrels, where the entire fermentation process takes place.

A fundamental terroir identity for our brand, which I wanted to highlight with a cork closure, better suited to revealing its authenticity ».

BUT WHY EXACTLY BELLUS MONS ?



This cuvée recalls the Latin origin of our village, whose name means "Bon Mont" (Good Hill), from which our entire cuvée originates.

