


CHAMPAGNE
PAUL SADI

VIRGILE

GRAND CRU BRUT

70 % Pinot Noir
30 % Chardonnay

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

80 % de vendanges 2022
20 % de Réserve 2021, 2020 et 2019

Élevage en cuve 7 mois
(sans fermentation malolactique)

Mise en bouteille : mars 2023
Dégorgement : décembre 2024
Dosage : 9 g/L

OBSERVATIONS

À l'œil : ce vin présente une couleur claire avec des reflets légèrement rosés.

Au nez : expressif, avec des arômes de pêche de vigne.

À la bouche : une sensation gourmande et généreuse, en totale adéquation avec le nez, où se retrouve des notes de pêche de vigne. Des touches de pomme mûre viennent s'y ajouter, apportant une belle complexité à ce vin généreux.

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 créa 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).




CHAMPAGNE
PAUL SADI

VIRGILE
GRAND CRU BRUT

70 % Pinot Noir
30 % Chardonnay

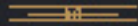
A festive Champagne, awarded a Gold Medal in 2017 and a Silver Medal in 2020 at the Féminalies, truly unifying in every aspect. It presents an interesting duo, highly complementary with its Rosé counterpart, *Madeleine*.

80 % grape harvest 2022
20 % of reserve 2021, 2020 et 2019

7 months aging in tank
(without malolactic fermentation)

Bottling : March 2023
Disgorging : December 2024
Dosage in : 9 g/L

TASTING NOTES

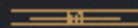


On the eye : this wine has a light color with slightly pinkish reflections.

On the nose : expressive, with aromas of vine peach.

On the palate : a indulgent and generous sensation, perfectly matching the nose, with notes of vine peach. Ripe apple touches add to the complexity of this generous wine.

THE UNEXPECTED



«Already present in our range through *Clos Virgile*, it was important for me to express my pride in my great-grandfather Virgile Portier. His role was foundational, both for our family history and for the collective history. A récoltant-manipulant from the very beginning (in a village largely dominated by cooperatives), he created his own brand, Champagne Virgile Portier, as early as 1924. Mayor of Beaumont-sur-Vesle, he was also its "reconstructor" after the two World Wars, shaping its current appearance. A dual reason to associate him with this flagship cuvée from our Hommage range, alongside *Madeleine*, *Simone et Renée* ».

Also available in half-bottle (37.5 cl).

