



CHAMPAGNE
PAUL SADI

CLOS VIRGILE

MILLÉSIME 2019
GRAND CRU BRUT

33 % Pinot Noir
67 % Chardonnay

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

100 % de vendanges 2019

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

Mise en bouteille : mars 2020

Dégorgement : février 2023

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'écrin 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 2019
GRAND CRU BRUT

33 % Pinot Noir
67 % Chardonnay

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

100 % grape harvest 2019.

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

Bottling: March 2023

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 ».

