



ALAIN MERCIER

LA DIFFÉRENCE EN PLUS
CHAMPAGNE

SAGACITÉ / BRUT NATURE

NON DOSÉ • ASSEMBLAGE



The 3 cuvées in the SAGACITÉ lineage let us discover the richness of its universe in all refinement. Their balance, between power and delicacy, liveliness and roundness, sets them aside from any classical configuration. Pure and without dosage/sugar, SAGACITÉ BRUT NATURE has grown into a mature, mineral and expressive wine.

Evocative of figs and candied dried fruits, this champagne will please the amateur with its raw roasted notes, developing a lively attack in mouth and a balanced structure.

BLEND 40% PINOT MEUNIER / 40% PINOT NOIR / 20% CHARDONNAY
AVAILABLE IN 75cL – **DOSAGE** NATURE 0 g/L
HARVEST 2018/2019 – **VINIFICATION** in enameled steel tanks
FERMENTATION Full Malolactic, selected yeasts



La lignée des 3 cuvées SAGACITÉ permet de découvrir tout en subtilité la richesse de leur univers.

Leur équilibre, entre puissance et finesse, vivacité et rondeur, les fait incontestablement échapper à toute configuration classique. Pur et sans dosage, SAGACITÉ BRUT NATURE se fait mature, minéral et expressif.

Évoquant la figue et le fruit confit, ce champagne ravira les puristes par ses accents torréfiés, traduits en bouche par une attaque vive et une structure équilibrée.

ASSEMBLAGE 40% PINOT MEUNIER / 40% PINOT NOIR / 20% CHARDONNAY
DISPONIBLE EN 75cL – **DOSAGE** NATURE 0 g/L
VENDANGES 2018/2019 – **VINIFICATION** en cuve acier émaillé
FERMENTATION Malolactique complète, levures sélectionnées



Élaboré par Champagne Alain Mercier,
14 route du Champagne, 02850 Passy sur Marne, France

Version 2025

