



### CÉPAGES

MEUNIER (+ OU - 80%)  
PINOT NOIR (+ OU - 20%)

### VINIFICATION

VIN DE BASE NC  
VIN DE RÉSERVE ≈ 20%  
ELEVAGE cuves inox  
MATURATION SUR LIES EN BOUTEILLES  
5 ans minimum.  
DOSAGE Doux soit 52g/ litre environ

### TEMPS DE GARDE POTENTIEL

5 à 10 ans

## INSPIRATION

— COLLECTION —

## SAGE'S

BLANC DE NOIRS • DOUX

*Voici un clin d'œil aux champagnes d'autrefois qui étaient dégustés en fin de repas, et fortement appréciés par leur douceur. Pour ces raisons, entre autres, le chef de cave n'hésitait pas à « surdoser » ses cuvées.*

*fil rouge*

## ENVOUTANT

## DÉGUSTATION

LA ROBE est ambré aux reflets or brillant. La bulle est fine et délicate.

LE NEZ est très puissant, presque poiré avec des notes de menthol et d'épices fraîches.

LA BOUCHE est très ample, c'est un bonbon ! Elle rappelle le miel et la confiture.

*Sage'S représente l'empreinte gourmande de l'esprit d'antan.*

## ACCORDS & MOMENTS

Cette cuvée rare, est l'empreinte gourmande de l'esprit d'antan. De par sa richesse et sa siruposité, elle s'accordera parfaitement sur un foie gras ou avec des desserts de fruits blancs. Ou bien encore en vin de digestif, lors d'un après-midi gourmand.

**CHAMPAGNE DEMIÈRE**  
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33(0)6 82 34 62 22 - a-j-demiere@wanadoo.fr - @champagne\_demiere - www.champagnedemiere.com