



CHAMPAGNE
A&J. Demièrè
à Fleury La Rivière



CÉPAGES

MEUNIER (+ ou - 70%)
PINOT NOIR (+ ou - 30%)

VINIFICATION

VIN DE BASE NC
VIN DE RÉSERVE ≈ 20%
ELEVAGE cuves inox
DOSAGE DEMI-SEC 33 g/ litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

5 à 7 ans

INSPIRATION

— COLLECTION —

ALLÉGORY CUIVRE

BLANC DE NOIRS · DEMI-SEC

Ce Champagne au dosage prononcé se distingue par ses notes fruitées et sa rondeur en bouche;

fil rouge

SWEETNESS

DÉGUSTATION

LA ROBE or de belle intensité. Mousse fine.

LE NEZ dévoilant des arômes de fruits mûrs et compotés.

LA BOUCHE est gourmande, riche, velours et très ample (pâte de fruits au coing, à la prune).

Notes confites de mirabelles au miel.

ACCORDS & MOMENTS

Ce blanc de noirs demi-sec accompagnera idéalement un foie gras poêlé, et pourra aussi être apprécié à l'apéritif ou avec d'autres mets sucrés-salés.

CHAMPAGNE DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33(0)6 82 34 62 22 - a-j-demièrè@wanadoo.fr - @champagne_demièrè - www.champagnedemièrè.com