



CÉPAGES

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

VINIFICATION

VIN DE BASE NC
VIN DE RÉSERVE ≈ 20%
ELEVAGE cuves inox
DOSAGE nature sans ajout de liqueur

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

INSPIRATION

— COLLECTION —

ALLÉGORY PLATINE

BLANC DE NOIRS · NATURE

Pour les amateurs de sensations vives, un blanc de noirs sans dosage, où seuls quelques sucres résiduels naturels subsistent.

Ce Champagne fin et tendu d'une grande pureté, est réservé aux puristes

fil rouge
SALINITÉ

DÉGUSTATION

LA ROBE est limpide jaune dorée.
LE NEZ est puissant, il se dévoile sur des fruits à chair jaune croquants et murs.
LA BOUCHE est ample, saline et pure avec beaucoup de vivacité et de fraîcheur. Elle révèle des parfums de fruits murs et de fruits séchés.

Petites notes épicées en finale.

ACCORDS & MOMENTS

Par sa fraîcheur et sa salinité, ce brut nature sera le compagnon idéal de fruits de mer, de poissons crus, de sashimi, ou bien encore de fromages de chèvres frais.

CHAMPAGNE DEMIÈRE
MAISON DE HAUTE VINIFICATION

2, rue Dom Pérignon Bis - 51480 Fleury la Rivière

+33(0)6 82 34 62 22 - a-j-demièr@wanadoo.fr - @champagne_demièr - www.champagnedemièr.com