



CHAMPAGNE
A&J Demièrè
à Fleury La Rivière



CÉPAGES

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

VINIFICATION

VIN DE BASE 2018
VIN DE RÉSERVE 20%
ELEVAGE cuves inox
DOSAGE brut soit 7g/ litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

ALLÈGORY OR

BLANC DE NOIRS · BRUT

Résultat d'un assemblage de plusieurs années, ce blanc de noirs se distingue par sa complexité et sa matière acquise lors de sa maturité prolongée.

Ce Champagne séduit le dégustateur par ses notes fruitées, sa fraîcheur et sa persistance.

fil rouge

EQUILIBRE

DÉGUSTATION

LA ROBE est limpide jaune dorée.

LE NEZ est puissant, finement miellé, avec des notes de caramel et de poire.

LA BOUCHE est onctueuse, présente une belle vivacité au parfum gourmand de pêche fraîche.

Bel équilibre et final persistant.

ACCORDS & MOMENTS

Par sa fraîcheur et sa rondeur, ce blanc de noirs brut, s'accordera à des saveurs expressives. Une caille aux raisins bardée de lard frais, ou bien encore une poularde de Bresse aux morilles.

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