



CÉPAGES

CHARDONNAY (+ou- 60%)

MEUNIER (+ou- 20%)

PINOT NOIR (+ou- 20%)

VINIFICATION

VIN DE BASE 2018

VIN DE RÉSERVE 25% environ (Meunier)

ELEVAGE foudre en chêne (50% environ)
et cuves inox (50% environ)

DOSAGE brut soit 7g/ litre environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

CONFIDEN'S

ASSEMBLAGE • BRUT

Alliance des 3 cépages champenois avec une dominance de Chardonnay, et agrémenté de vin de réserve 100% Meunier, cet assemblage confère de belles qualités à ce Champagne.

Il flatte le dégustateur par son côté aérien et minéral mais aussi par sa finesse et son élégance.

fil rouge
ÉLÉGANCE

DÉGUSTATION

LA ROBE est lumineuse or doré. La mousse est crémeuse, fine et légère.

LE NEZ est puissant et bien emballé avec des arômes de fruits exotiques. Subsiste également des notes minérales harmonieuses et délicates.

LA BOUCHE, est vive et très légèrement miellée sur le miel d'acacia.

*La finale de ce champagne au bel équilibre,
est ronde et agréable.*

ACCORDS & MOMENTS

C'est un champagne de partage, rassembleur, qui contentera le plus grand nombre lors d'une réception familiale par exemple. Il s'associera aussi parfaitement sur un poisson très fin comme le bar de ligne avec une sauce au beurre, avec un fromage de chèvre affiné ou encore un Parmesan affiné 24 mois.

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