



CHAMPAGNE
A&J. Demièrè
à Fleury La Rivière



CÉPAGES

MEUNIER

VINIFICATION

VIN DE BASE 2018

VIN DE RÉSERVE 10%

ELEVAGE cuves inox

MATURATION SUR LIES EN BOUTEILLES

4 ans minimum.

DOSAGE 5g/litres environ

TEMPS DE GARDE POTENTIEL

3 à 5 ans

ES'SENS

BLANC DE MEUNIER • BRUT

Grande Éléance pour cette cuvée élaborée exclusivement à partir de ce cépage typiquement champenois !

Ce Champagne reflète l'envol de la jeunesse par l'expression première du Meunier. Il apportera beaucoup de plaisirs aux amateurs de vins fruités et délicats.

fil rouge

MINÉRALITÉ

DÉGUSTATION

LA ROBE est or aux reflets roses. La mousse est fine.

LE NEZ fin développe des arômes délicats de fruits frais (pomme, framboise, banane).

LA BOUCHE, l'attaque en bouche est vive, puis persiste une belle longueur fruitée qui rappelle le nez.

C'est un vin tendre, « tout en dentelle ».

ACCORDS & MOMENTS

Ce champagne de grande élégance, rafraîchissant, et au joli bouquet, saura s'apprécier sur sa jeunesse, sans complexe, tout simplement entre amis.

Il accompagnera également à merveille un tataki de thon.

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